

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

Tema 5 del programa

CX/FH 18/50/5 Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES

50.ª reunión

Ciudad de Panamá, 12 - 16 de noviembre de 2018

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CXC 1-1969) Y DE SU ANEXO SOBRE EL HACCP

Respuestas a las observaciones en el trámite 3 a CL 2018/69-FH

Observaciones de Argentina, Brasil, Chile, Canadá, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Egipto, Estados Unidos de América, Filipinas, Gambia, Guyana, India, Iraq, Jamaica, Japón, Kenya, Marruecos, Mauricio, Noruega, Nicaragua, Panamá, Perú, Senegal, Suiza, Tailandia, Uruguay, Unión Africana, FoodDrinkEurope, Federación Internacional Lechera y Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo

Antecedentes

1. En el presente documento se compilan las observaciones recibidas a través del sistema de observaciones en línea (OCS) del Codex, en respuesta a la carta circular CL 2018/69-FH enviada en agosto de 2018. En el OCS las observaciones se compilan en el siguiente orden: en primer lugar, figuran las observaciones generales, seguidas por las observaciones sobre secciones específicas.

Notas explicativas sobre el apéndice

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

ANEXO I

OBSERVACIONES GENERALES	MIEMBRO/OBSERVADOR
<p>Para una comprensión completa del documento es necesario definir el término “examen de los peligros”. ¿Qué significa literalmente este término? ¿El examen de peligros contempla, en el principio 1, la realización de un análisis de peligros basado en referencias externas? ¿Es así? Si no existe una determinación de PCC, no es necesario seguir los demás principios del sistema de HACCP; cuando existe una identificación de PCC, los principios se deberían aplicar íntegramente.</p> <p>P1: Este cuadro ha suscitado opiniones divergentes; se necesitan opiniones sobre si resulta útil o si se debería eliminar. Brasil está de acuerdo en que el cuadro resulta útil.</p> <p>P2: ¿Existe algún programa de la FAO/OMS al que se pueda hacer referencia aquí? Sin observaciones.</p> <p>P3: El texto original de CXC 1–1969 se ha trasladado a la sección sobre agua. ¿Existe acuerdo sobre si el texto encaja aquí? Brasil está de acuerdo con el cambio en esta sección.</p> <p>P4: ¿Es necesario un párrafo sobre la vigilancia de la temperatura de las instalaciones, del equipo y de los alimentos? No, es innecesario.</p> <p>P5: Es necesario continuar el debate para determinar si se debería utilizar el término ‘saneamiento’ o si se debería definir, ya que pueden existir dificultades a la hora de traducirlo. Como propuesta, se ha utilizado el término “limpieza” en el título, ¿es aceptable? En caso afirmativo, se podría utilizar en el texto. Sustituir saneamiento por “limpieza” y “desinfección” y ajustar el resto de códigos de prácticas de higiene.</p> <p>P6: Se ha añadido la validación al principio 6 sobre verificación porque el texto para la aplicación de dicho principio incluía una declaración sobre la validación. Sin embargo, puede que resulte más adecuado incorporar la validación al principio 3. ¿Qué piensan los miembros? Las definiciones que se encontraban aquí se han trasladado a una sección anterior. Brasil prefiere que la validación quede fuera de los principios, ya que no se refiere únicamente al establecimiento de los límites críticos y a la fase de verificación. La validación se refiere a todo el sistema de HACCP.</p>	Brasil
<p>Canadá está de acuerdo con la propuesta de destacar que algunas BPH pueden justificar una mayor atención, en vez de crear y nombrar una categoría de medidas de control (que se ha revelado más difícil de lo previsto). Canadá observó que faltan algunos puntos y aparte en el documento; además, hay algunos errores tipográficos. Los títulos ya no aparecen numerados, lo que hace que a veces resulte difícil entender el flujo del texto. Por ejemplo, en la sección I hay dos secciones tituladas “equipo”, una en minúsculas y otra en mayúsculas. Sería importante volver a numerar las subsecciones antes de finalizar el texto, ya que los demás códigos de prácticas siguen la misma estructura y omiten algunas subsecciones para evitar la duplicación con el código general.</p>	Canadá
<ul style="list-style-type: none"> - Cuba apoya las recomendaciones del GTE y considera muy bueno el documento preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) presidido por el Reino Unido y copresidido por Estados Unidos de América, Francia, Ghana, India y México. - En cuanto a la pregunta 1, Cuba está de acuerdo que puede resultar útil este cuadro pues establece muy acertadamente las especificaciones sobre las BPH aplicadas a la inocuidad y la idoneidad de los alimentos y las medidas de control de HACCP aplicadas a la mejora de la inocuidad de los alimentos. - Cuba considera que es muy importante que aparezca de manera explícita lo concerniente al compromiso de la dirección. - En los términos se considera debiera describirse de forma resumida sobre el examen de los peligros que aparece entre signos de interrogación y entre corchetes. - En lo referente a la pregunta 2, no se ha tenido acceso a ningún Programa FAO/OMS sobre Producción higiénica de materias primas de 	Cuba

<p>los alimentos y pensamos que lo que se describe en el documento está muy útil para el control de esa producción.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En cuanto a la pregunta 3 sobre que el texto original de CXC 1–1969 se ha trasladado a la sección sobre agua, consideramos acertada la propuesta. - Sobre la pregunta 4, creemos que es necesario un párrafo sobre la vigilancia de la temperatura de las instalaciones, del equipo y de los alimentos. - Cuba apoya lo que se describe en la nota debajo de la palabra agua. - En lo referente a la pregunta 5, Cuba considera que la palabra saneamiento es más completa y se debiera definir la misma en el documento. - En cuanto a la pregunta 6, Cuba considera correcto que se le añada la validación al principio 6 sobre verificación, sin embargo, se pudiera nombrar también un pequeño texto sobre la validación en el principio 3, por la importancia que requiere que los límites de control se validen. - En cuanto a la pregunta 7 sobre el Árbol de decisión, diagrama 2, proporcionado por el Brasil y modificado por el Reino Unido, consideramos que está muy complejo para una mejor comprensión de las partes interesadas y queda algo ambiguo, lo referente al mayor grado de control de las BPH en el primer cuadro debajo del sí. - Sobre la pregunta 8, Cuba apoya que se puede nombrar el título de esta sección como está en el documento y lo que se ha incorporado al texto. 	
<p>(i) Comentarios generales: Ecuador agradece el trabajo realizado por el GTE y considera apoyar al documento, tomando en consideración los siguientes comentarios:</p> <p>(ii) Observaciones específicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecuador considera incluir en el párrafo 14 el siguiente texto: Los operadores de empresas de alimentos deberían aplicar las buenas prácticas de higiene (BPH) y los principios de inocuidad de los alimentos que se establecen en el presente documento (...). - El país sugiere modificar en el numeral (v) de Principios generales, lo siguiente: Dependiendo de la naturaleza de la empresa alimentaria y de los posibles riesgos asociados, las BPH o y los PCC controlan los peligros. - En el apartado de Definiciones se recomienda incluir la definición de “Buenas Prácticas de Higiene (BPH)”, así como también colocar la definición de “Examen de los peligros”. - En el capítulo de Buenas Prácticas de Higiene, en el párrafo 20 se sugiere reemplazar el término “Emplazamiento” por “Ubicación”, con la finalidad de tener una mayor comprensión al documento. - El país sugiere que en la sección de Higiene del Medio Ambiente en el párrafo 26 se incluya lo siguiente: Se deberían identificar las posibles fuentes de contaminación procedentes del medio ambiente. En concreto, la producción primaria de los alimentos no se debería realizar en zonas en las que la presencia de sustancias (por ejemplo: químicas) potencialmente perjudiciales pudiera dar lugar a un nivel inaceptable de dichas sustancias en los alimentos (...). - En el párrafo 37 de las Instalaciones Temporales o Móviles y Distribuidores Automáticos se considera incluir lo siguiente: Dichas instalaciones y estructuras deberían estar ubicadas, diseñadas y construidas de manera que se evite, en la medida en que sea razonablemente posible, la contaminación de los alimentos y el anidamiento de plagas de acuerdo a la legislación del país aplicable. - En la sección de Instalaciones para la Higiene Personal y Servicios Sanitarios, en el párrafo 42, se recomienda reemplazar el término “pilas” por “estaciones”, con la finalidad de tener una mayor comprensión al documento. - El país sugiere que en el párrafo 69 se incluya el siguiente texto: (...) Se puede pedir al personal que se ponga ropa de protección limpia (que puede ser de un color que se diferencia del utilizado en otras partes de la instalación), entre otros, cubrecabello y calzado, además de que se lave y desinfecte las manos antes de entrar. 	<p>Ecuador</p>

<p>- En el apartado de Contacto Cruzado con Alérgenos en el párrafo 72 se debería incluir lo siguiente: [La identificación de peligros debería tener en cuenta el carácter alergénico de algunos alimentos. Se debería identificar la presencia de alérgenos, por ejemplo, nueces de árbol (por especie), pescado (por especie), crustáceos (por especie), leche, huevos y cereales con gluten (esta lista no es exhaustiva, los alérgenos de interés pueden diferir dependiendo del país)...</p> <p>- En el párrafo 100 de Medidas para Impedir el Acceso, se considera eliminar lo siguiente: (...) Siempre que sea posible, se debería impedir la entrada de animales en los establecimientos de elaboración de alimentos.</p> <p>- El país recomienda que se modifique el párrafo 113 de Limpieza Personal por el siguiente texto: Para limpiarse las manos, el personal debe lavarse con agua y jabón humedeciéndose las manos con agua y aplicado jabón suficiente para cubrir toda la superficie. Frote las manos durante al menos 20 segundos. Enjuague bien las manos con agua corriente limpia (preferiblemente potable), secarlas por completo con una toalla desechable u otro método equivalente que reduzca la humedad y la contaminación en las manos después del lavado. El método de secado no debe pulverizar la humedad de las manos durante el proceso de secado. No se deben usar toallas de secado de tela de uso múltiple. Cuando sea apropiado, se pueden usar desinfectantes para manos. Los desinfectantes para manos no deben reemplazar el lavado de manos y deben usarse solo después de lavarse y secarse las manos.</p> <p>- En el apartado de Conducta Personal se sugiere colocar en el párrafo 115 lo siguiente: En las zonas de manipulación de alimentos no se deberían llevar puestos o introducir efectos personales tales como joyas, relojes, alfileres, celulares u otros objetos, como uñas o pestañas postizas, si constituyen una amenaza para la inocuidad e idoneidad de los alimentos.</p>	
<p>Cuestión/antecedentes Párrafo 42, pregunta 4. La pregunta sobre si es necesario incorporar un párrafo sobre la vigilancia de la temperatura de las instalaciones, del equipo y de los alimentos. Posición Gambia no respalda la incorporación de ningún párrafo adicional. Sin embargo, recomienda que se modifique el párrafo 43 para que diga como sigue: “Cuando la temperatura sea importante para garantizar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos, se debería vigilar y, cuando proceda, registrar.” Justificación Determinados alimentos exigen un ambiente controlado para minimizar el crecimiento y la multiplicación de los microorganismos durante la producción.</p> <p>Cuestión/antecedentes Párrafo 40. El uso del término “malintencionado” en la frase. [En español no procede] Posición Gambia recomienda que se sustituya la palabra “malintencionado” por “intencionada”, de forma que la frase diga así: “Los contenedores que se utilicen para almacenar sustancias peligrosas antes de su eliminación deberían estar identificados y, cuando proceda, se deberían poder cerrar con llave para evitar la contaminación accidental o intencionada de los alimentos.” [En español no procede] Justificación: El término “intencionada” es el término que se utiliza normalmente.</p> <p>Cuestión/antecedentes Párrafo 9: Elegir entre el uso de “producción primaria” o “producción”. Posición: Gambia recomienda incluir la frase “incluyendo la producción primaria” entre paréntesis, de modo que la frase diga como sigue: “El presente documento proporciona un marco de principios generales para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo, al establecer las condiciones necesarias de higiene y de inocuidad de los alimentos que se deben aplicar en la producción, fabricación, preparación, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos (incluyendo la producción primaria) y recomendando, cuando proceda, medidas específicas de control de la inocuidad de los alimentos en determinadas fases de la cadena alimentaria.”</p>	<p>Gambia</p>

<p>Justificación A fin de mejorar la fluidez del texto y de evitar repeticiones. El párrafo hace referencia a la producción primaria, de la que ya se ocupa el uso de la palabra “producción” en la frase.</p> <p>Cuestión/antecedentes ¿Resulta útil el cuadro de comparación entre las BPH y el HACCP?</p> <p>Posición Gambia opina que el cuadro resulta útil.</p> <p>Justificación La comparación que figura en el cuadro da respuesta a las inquietudes manifestadas por el CCFH en su 49.^a reunión sobre la aclaración de las BPH y el HACCP.</p> <p>Cuestión/antecedentes Párrafo 1: El uso de “deberían” o “tienen que” en la frase: “Los operadores de empresas de alimentos (OEA) [deberían] [tienen que] ser capaces de controlar los peligros relevantes para su empresa y de producir y suministrar alimentos inocuos.”</p> <p>Posición Gambia recomienda el uso de la palabra “deberían” en vez de “tienen que”.</p> <p>Justificación El uso de la palabra “deberían” está en consonancia con la terminología del Codex y refleja los principios de responsabilidad estricta, que implica que la responsabilidad principal de la inocuidad de los alimentos corresponde a los OEA.</p>	
<p>Estamos de acuerdo con sus cambios y no tenemos ninguna observación.</p>	<p>Iraq</p>
<p>Noruega agradece el esfuerzo realizado por el Reino Unido, Francia, Ghana, India, México y Estados Unidos de América en la preparación del anteproyecto de Revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y de su anexo sobre el HACCP, CX/FH 18/50/5.</p> <p>A continuación formulamos nuestras observaciones generales y las observaciones sobre las preguntas que figuran en el párrafo 10 del informe del GTE. Durante la reunión se aportarán más observaciones.</p> <p>En nuestra opinión, el documento se debería revisar y ajustar a otros documentos pertinentes. Por coherencia, los PCC y el HACCP en los documentos del CCFH y del CCFFP deberían estar en consonancia y armonizados entre ellos.</p> <p>Pregunta 1. El cuadro “Comparación entre las BPH y los controles de HACCP” ha suscitado opiniones divergentes; se necesitan opiniones sobre si resulta útil o si se debería eliminar.</p> <p>Nuestra opinión es que es útil incorporar el cuadro “Comparación entre las BPH y los controles de HACCP”.</p> <p>Pregunta 2. ¿Existe algún programa de la FAO/OMS al que se pueda hacer referencia aquí?</p> <p>Sin observaciones.</p> <p>Pregunta 3. El texto original de CXC 1–1969 se ha trasladado a la sección sobre agua. ¿Existe acuerdo sobre si el texto encaja aquí?</p> <p>Estamos de acuerdo en que el texto original de CXC 1–1969 encaja en la sección sobre agua.</p> <p>Pregunta 4. ¿Es necesario un párrafo sobre la vigilancia de la temperatura de las instalaciones, del equipo y de los alimentos?</p> <p>Creemos que no hay necesidad de tal párrafo.</p> <p>Pregunta 5. Es necesario continuar el debate para determinar si se debería utilizar el término ‘saneamiento’ o si se debería definir, ya que pueden existir dificultades a la hora de traducirlo. Como propuesta, se ha utilizado el término “limpieza” en el título, ¿es aceptable? En caso afirmativo, se podría utilizar en el texto.</p> <p>En nuestra opinión, es mejor utilizar “saneamiento”, ya que esta palabra incluye tanto la limpieza como, cuando es necesario, la</p>	<p>Noruega</p>

<p>desinfección.</p> <p>Pregunta 6. Se ha añadido la validación al principio 6 sobre verificación porque el texto para la aplicación de dicho principio incluía una declaración sobre la validación. Sin embargo, puede que resulte más adecuado incorporar la validación al principio 3. ¿Qué piensan los miembros?</p> <p>Las definiciones que se encontraba aquí se han trasladado a una sección anterior.</p> <p>Creemos que resulta útil que se agregue validación al principio 6 sobre verificación. También conviene incorporar la validación al principio 3. Proponemos que se incorpore la “validación” a ambos principios. Podría ser útil utilizar la expresión “revalidación” en el principio 6.</p> <p>Pregunta 7. Árbol de decisión, diagrama 2, proporcionado por Brasil y modificado por el Reino Unido. ¿Están satisfechos los miembros con esta incorporación?</p> <p>Aceptamos el árbol de decisión mejorado del diagrama 2. Sin embargo, proponemos aclarar el significado de “más control de BPH”. Muchos países se refieren a esto como PPRO.</p> <p>Pregunta 8. Se ha cambiado el título de esta sección y se ha incorporado nuevo texto: ¿están satisfechos los miembros con las modificaciones?</p> <p>Estamos satisfechos con las enmiendas.</p>	
<p>En general, estamos de acuerdo con la posición del anteproyecto y nos gustaría proponer que se añadan los siguientes puntos bajo el epígrafe de observaciones generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sugerimos que se ajusten a ISO 22000/22002 algunos elementos que pueden provocar confusión en relación con los operadores de empresas de alimentos (OEA) que siguen la mencionada norma. • Debería contemplarse la posibilidad de una mayor armonización en cuanto al formato, la estructura y las definiciones con respecto a ISO 22000/22002. Por ejemplo, la noción de sistema de control de la inocuidad de los alimentos sería preferible a la de sistema de higiene de los alimentos. 	Filipinas
<p>1. Concepto de “análisis de peligros” o de “examen de peligros” en el capítulo de BPH.</p> <p>Estamos de acuerdo en que el concepto de “análisis de peligros” no debe figurar en los requisitos del capítulo de BPH. También nos gustaría destacar el resultado de la 49.^a reunión del CCFH, que figura en CRD2, y que establece que todas las empresas deberían ser capaces de entender y ser conscientes de los peligros asociados a su actividad, así como de las medidas de control necesarias para gestionar estos peligros [según corresponda].</p> <p>Nos gustaría destacar que todos los operadores de empresas de alimentos deberían poder demostrar o manifestar su nivel de comprensión y sensibilización de diversas formas. El término “examen de peligros” que se utiliza en el anteproyecto implica un examen formal escrito, que es prácticamente similar al “análisis de peligros” y que puede ser gravoso para los productores y pequeños propietarios.</p> <p>Además, no respaldamos que se agregue la definición de “examen de peligros”. Nos gustaría proponer que no se crease este nuevo término, sino que se explicase en una frase lo que se espera que sean o sepan los OEA.</p> <p>2. El término “BPH mejoradas”.</p> <p>Tailandia está de acuerdo con la recomendación de las copresidencias en el sentido de que no se incorpore en el documento el concepto de “BPH mejoradas” como una categoría de control. El operador de la empresa alimentaria lo entenderá mejor mediante información adicional necesaria para señalar que algunas BPH requieren más atención, más que a través de la introducción de un nuevo concepto de “BPH mejoradas”, que complicará aún más al operador de la empresa alimentaria a la hora de aplicar BPH y HACCP.</p> <p>3. El término “BPH que requieren un nivel más elevado de control”.</p> <p>Nos preocupa que la expresión “BPH que requieren un nivel más elevado de control” pueda seguir interpretándose como una categoría de control, sobre todo en el diagrama de flujo propuesto en la pág. 40.</p> <p>Además, nos gustaría solicitar una aclaración sobre el término “BPH que requieren un nivel más elevado de control”, en el sentido de que no se ve como una categoría de control, sino que se trata de BPH que pueden ser sometidas a una mayor frecuencia de vigilancia y</p>	Tailandia

<p>verificación, dependiendo del riesgo asociado.</p> <p>4. La información detallada agregada en los párrafos 54 a 60.</p> <p>Seguimos opinando que los requisitos son demasiado rigurosos para los OEA que únicamente aplican BPH. El texto de la Descripción del producto (párrafos 54 a 56) y de la Descripción del proceso (párrafo 57), son más prescriptivos que el capítulo sobre HACCP.</p> <p>5. Producción primaria</p> <p>Nos gustaría solicitar una aclaración sobre la producción primaria. En el anteproyecto actual, ¿es correcto que los productores primarios estén sometidos a los requisitos de la producción primaria pero no estén sujetos a los requisitos de las secciones 1 a 7? La información de las secciones 1 a 7 es más adecuada para el establecimiento de elaboración. También se ajusta al texto CXC1-1969 vigente y al resto de códigos de prácticas de higiene específicos.</p>	
<p>Estados Unidos de América ocupó una de las copresidencias durante la elaboración del presente documento. Agradecemos las aportaciones recibidas del resto de copresidencias y de los miembros del grupo de trabajo. Esperamos con interés las observaciones de los países que puedan mejorar el texto. Estamos de acuerdo con la decisión del grupo de trabajo de no utilizar el término “BPH mejoradas”, si bien pensamos que, a la hora de actualizar los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, es importante señalar la necesidad de prestar una mayor atención a algunas BPH debido a su impacto en la inocuidad de los alimentos. El documento no especifica cuándo una BPH requiere mayor atención, por lo que aporta la flexibilidad que necesitan los operadores de empresas de alimentos en las que se aplican estas BPH.</p> <p>De acuerdo a las conversaciones mantenidas con otros países, creemos que continúa existiendo cierta preocupación sobre el hecho de que las empresas alimentarias lleven a cabo análisis de peligros o, incluso, que realicen un examen de los peligros potenciales. Algunos países apoyan que los OEA lleven a cabo análisis de peligros tal como se describe en el capítulo sobre HACCP, otros son contrarios a que se exija cualquier tipo de análisis o examen de peligros (e indican que el CCFH convino que todos los OEA deberían “ser conscientes” de los peligros asociados a sus actividades) y, por último, otros países indican que el documento no es claro en cuanto a lo que implica exactamente este proceso de examen de peligros. Creemos que todos los OEA deben ser conscientes de los peligros asociados a sus empresas y de los controles para estos peligros, tal como se observa en el párrafo 4, pero es necesario agregar más texto para explicar el modo en que los OEA adquieren conciencia de esta información. Es posible que pudiéramos responder a esta preocupación suprimiendo la mención a un “examen de peligros” y diciendo simplemente que, para entender los peligros y las medidas de control adecuadas, es posible que los OEA deban examinar la información procedente de las autoridades competentes, las organizaciones de empresas alimentarias, de cursos de capacitación sobre inocuidad de los alimentos o de otras fuentes. Será necesario debatirlo en el GTE que se reunirá inmediatamente antes de la 50.^a reunión del CCFH y es posible que conlleve cambios en varias partes del documento.</p> <p>Hay varias preguntas concretas planteadas por el grupo de trabajo. Abordaremos estas preguntas en nuestras observaciones específicas. Una de las cuestiones generales se refiere al uso del término “capítulo” en este documento (entre paréntesis). La palabra “capítulo” parece más adecuada para documentos mucho más largos. Creemos que convendría tener en cuenta que el documento tiene tres partes, la primera parte, en la que se debate la interrelación entre las BPH y el HACCP, la segunda parte, sobre BPH y la tercera parte, sobre el HACCP.</p>	EE.UU.
<p>Uruguay mantiene el concepto de que el documento debe ser claro y de fácil acceso para favorecer su uso y comprensión por parte de los interesados y considera que este anteproyecto es más amigable que el anterior. En este sentido, estamos de acuerdo con que el documento contenga tres partes (Introducción, BPH y HACCP).</p> <p>Coincidimos con el grupo de trabajo electrónico (GTe) que la incorporación de un nuevo término (“BPH mejoradas”) puede ser confuso para los usuarios del documento. Sin embargo, Uruguay considera que existen algunas BPH que requieren mayor atención debido a su impacto sobre la inocuidad. Por este motivo, apoyamos que el documento sea explícito en este aspecto, recomendando el aumento de la vigilancia, verificación o la documentación que se requiera, cuando corresponda.</p> <p>Con respecto a las acciones necesarias que los operadores de las empresas alimentarias (OEA) deben realizar para la gestión de los peligros en sus empresas, Uruguay considera que debería quedar claro en el documento, que algunas veces los propios OEA no son capaces de realizar un análisis de los peligros por sí mismos y que en estos casos bastaría con que fueran conscientes de los potenciales peligros asociados a su proceso y que conocieran las medidas de control adecuadas para controlarlos. En este sentido, consideramos que el documento debería ser lo suficientemente abierto de forma tal, que quedara a criterio de los organismos de control competentes,</p>	Uruguay

<p>basados en la naturaleza y complejidad de las empresas, la decisión de qué OEA deberían realizar su propio análisis de peligros.</p> <p>Por otro lado, consideramos que genera confusión la utilización a lo largo del documento del término examen de peligros. Pensamos que debería aclararse el alcance de este término en caso de que fuera necesaria su inclusión.</p> <p>Con respecto al apartado sobre Producción Primaria dentro del capítulo Buenas Prácticas de Higiene, pensamos que debería quedar suficientemente claro que algunos de los puntos que son desarrollados a continuación en el documento, pudieran también ser aplicables también, a la Producción Primaria.</p>	
<p>El documento ha avanzado considerablemente y nos gustaría respaldar el progreso de este documento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esta versión introduce el conceptos de “controles” como sustantivo y no resulta claro para el lector si se refiere a algo distinto a las “medidas de control” basadas en el HACCP. Por ejemplo, véase el cuadro del párrafo 7 de la introducción: <ul style="list-style-type: none"> • Comparación entre las BPH y los controles de HACCP; pero • El cuadro compara las BPH y las medidas de control de HACCP. - De conformidad con las instrucciones/mandato del CCFH, apoyamos firmemente que se introduzca una segunda categoría de medidas de control = medidas de control cuyos atributos (vigilancia, acción en caso de desvío) sean tales que en la fase en la que se aplican no se puedan considerar punto críticos de control (PCC). Véanse las observaciones específicas sobre: - El concepto de “examen de peligros” es nuevo y puede causar confusión con el análisis de peligros del HACCP. Lo mismo ocurre con los conceptos de “programas de prerrequisitos (PPR)” y de “BPH”. El documento debería dejar claro que, cuando se aplica un HACCP, las BPH constituyen un programa de requisitos previos al HACCP (o, dicho de otro modo, el análisis de peligros se realiza partiendo de la aplicación de las BPH). 	<p>FoodDrinkEurope</p>
<p>No creemos que las secciones específicas sobre “Producción primaria” o “Transporte” sean útiles o pertinentes para el presente documento: se deberían describir las BPH en términos amplios independientemente el sector de la cadena alimentaria. Existen ya o se pueden elaborar códigos de prácticas para sectores específicos, además de este documento.</p> <p>Los elementos que forman parte de las secciones “Producción primaria” y “Transporte” deberían trasladarse a otras secciones de la parte sobre BPH, si son pertinentes y no están duplicadas.</p> <p>La sección sobre el “control de las operaciones” contiene elementos que forman parte del mandato del HACCP y que deberían trasladarse a esa sección si no están duplicados. En términos generales, esta sección parece una mezcla de varias cosas. Proponemos que los elementos relativos a las BPH se trasladen a las secciones correspondientes y los elementos sobre “dirección” a un capítulo específico sobre “dirección” que también podría cubrir la “capacitación”.</p> <p>Proponemos el siguiente esquema para la parte sobre BPH:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sección 1: “Diseño e instalaciones del establecimiento” - Sección 2: “Mantenimiento, saneamiento y control de plagas en el establecimiento” - Sección 3: “Higiene personal” - Sección 4: “Información sobre los productos y sensibilización del consumidor” <p>Capítulo 3 (nuevo capítulo además de la parte sobre BPH y HACCP): “Dirección”</p> <p>El concepto de <u>“examen de peligros”</u> puede causar confusión con el análisis de peligros del HACCP.</p> <p>Lo mismo ocurre con los conceptos de “programas de prerrequisitos (PPR)” y de “BPH”.</p> <p>El documento debería dejar claro que, cuando se aplica un HACCP, las BPH constituyen un programa de requisitos previos al HACCP (o, dicho de otro modo, el análisis de peligros se realiza partiendo de la aplicación de las BPH).</p> <p>Mantener el “análisis de peligros” como parte del HACCP, con las BPH como prerrequisitos del HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De conformidad con las instrucciones/mandato del CCFH, apoyamos firmemente que se introduzca una segunda categoría de 	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo</p>

medidas de control = medidas de control cuyos atributos (vigilancia, acción en caso de desvío) sean tales que en la fase en la que se aplican no se puedan considerar PCC.

Véase la observación específica sobre el cuadro del párrafo 7 de la introducción:

El capítulo 2 sobre HACCP puede y se debería revisar en consecuencia.

Esta versión introduce el concepto de “controles” como sustantivo y no resulta claro para el lector si se refiere a algo distinto a las “medidas de control” basadas en el HACCP.

Por ejemplo, véase el cuadro del párrafo 7 de la introducción:

- El título es “Comparación entre las BPH y los controles de HACCP”, pero
- El cuadro compara las “BPH” y las “medidas de control de HACCP”.

Mantener el término “medida de control” para hacer referencia a las medidas y actividades necesarias para el control de los peligros significativos para la inocuidad alimentaria, como se determine a partir del análisis de peligros que forma parte del HACCP.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	MIEMBRO / OBSERVADOR Y JUSTIFICACIÓN
ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CXC 1-1969)	
	<p>Chile Este nuevo anteproyecto es más comprensible que el anterior. Felicitamos al GTE por su trabajo.</p>
	<p>Jamaica Jamaica apoya la revisión de este documento y también cree que la disposición del documento en tres secciones facilita la comprensión del texto.</p>
	<p>UA La Unión Africana cree que el documento es aceptable, de forma general, y reconoce las mejoras realizadas en el mismo a partir de las recomendaciones de la 49.ª reunión del CCFH. El documento es conciso y exhaustivo. Proporciona a los operadores de empresas de alimentos (OEA) una orientación integral a todos los niveles, además de ser flexible en cuanto a su aplicación. Además, el documento es fácil de utilizar y facilitará la conformidad con la producción de alimentos inocuos y adecuados.</p>
INTRODUCCIÓN	
	<p>Argentina Argentina agradece la oportunidad de poder realizar comentarios y felicita al GTE por el trabajo realizado sobre este documento. Argentina no está de acuerdo con la incorporación del término “Buenas prácticas de higiene mejoradas”. A lo largo de todo el documento en la versión en español cada vez que se hace referencia a “análisis de peligros” referidos a las BPH el término apropiado sería “revisión de peligros” (en el documento en inglés figura correctamente “hazard review”)</p>
<p>Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo... Los operadores de empresas de alimentos (OEA) [deberían] [tienen que] ser capaces de controlar los peligros relevantes para su empresa y de producir y suministrar alimentos inocuos.</p>	<p>Chile Dejar “tienen que” ya que es su responsabilidad.</p>

<p>Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo... Los operadores de empresas de alimentos (OEA) [deberían] [tienen que] <u>deberían</u> ser capaces de <u>entender y</u> controlar los peligros relevantes para su empresa y de producir y suministrar alimentos inocuos.</p>	<p>EE.UU. Los OEA deben entender los peligros para poder controlarlos. También creemos que “deberían” es más adecuado para un documento del Codex.</p>
<p>Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo... Los operadores de empresas de alimentos (OEA) [deberían] [tienen que] <u>deberán</u> ser capaces de controlar los peligros relevantes para su empresa y de producir y suministrar alimentos inocuos.</p>	<p>Filipinas Justificación: La inocuidad de los alimentos es la principal responsabilidad de los OEA y no es negociable. Así, proponemos el término “deberán” (que es también sinónimo de tienen que) para su uso, ya que es una forma verbal que expresa que esta disposición es un requisito (no se permiten desviaciones), tal como establece la sección 7.2 de las Directivas ISO/IEC, parte 2, Principios y normas para la estructura y la redacción de documentos ISO e IEC. Además, el uso de la palabra “deberán” se ajusta a las Normas y Reglamento de aplicación de la Ley sobre inocuidad de los alimentos de Filipinas de 2013,</p>
<p>Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo... Los operadores de empresas de alimentos (OEA) [deberían] [tienen que] ser capaces de controlar los peligros relevantes para su empresa y de producir y suministrar alimentos inocuos.</p>	<p>Brasil Justificación: Se debe emplear el verbo que suponga una obligación mayor en inglés.</p>
<p>Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo... Los operadores de empresas de alimentos (OEA) [deberían] [tienen que] <u>deberían</u> ser capaces de controlar los peligros relevantes para su empresa y de producir y suministrar alimentos inocuos.</p>	<p>India El uso de “deberían” define una responsabilidad, mientras que “tienen que” implica una intención. A la vista de ello, se propone preferir “deberían” y suprimir “tienen que”.</p>
<p>Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo... Los operadores de empresas de alimentos (OEA) [deberían] [tienen que] <u>deberían</u> ser capaces de controlar los peligros relevantes para su empresa y de producir y suministrar alimentos inocuos.</p>	<p>FIL</p>
	<p>UA La Unión Africana recomienda el uso de la palabra “deberían” en vez de “tienen que”. El uso de la palabra “deberían” está en sintonía con la terminología del Codex y refleja los principios de responsabilidad estricta, que implica que la responsabilidad principal de la inocuidad de los alimentos corresponde a los OEA.</p>
<p>Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo... Los operadores de empresas de alimentos (OEA) [deberían] [tienen que] ser capaces de controlar los peligros relevantes para su empresa y de producir y suministrar alimentos inocuos.</p>	<p>Gambia</p>
<p>Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo. Los operadores de empresas de alimentos (OEA) [deberían] [tienen que] <u>deberían</u> ser capaces de controlar los peligros relevantes para su empresa y de producir y suministrar alimentos inocuos.</p>	<p>Senegal La utilización de la palabra “deberían” se ajusta a la terminología del Codex y refleja los principios de responsabilidad objetiva que implican que la responsabilidad principal de los OEA es, de hecho, garantizar la inocuidad de los alimentos.</p>

<p>Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo... [deberían] [tienen que] [deberían] ser capaces de controlar los peligros relevantes para su empresa y de producir y suministrar alimentos inocuos.</p>	<p>Marruecos La utilización de la palabra "deberían" se ajusta a la terminología del Codex y refleja los principios de responsabilidad objetiva que implican que los profesionales son los principales responsables de la inocuidad de los alimentos.</p>
<p>Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo...</p>	<p>Panamá Panamá propone que se elimine el término "deberían" para poder utilizar "tienen que". Los operadores de empresas de alimentos (OEA) tienen que ser capaces de controlar los peligros relevantes para su empresa y de producir y suministrar alimentos inocuos.</p>
<p>Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo... Las enfermedades de transmisión alimentaria y los daños provocados por los alimentos contaminados son, ... Los operadores de empresas de alimentos (OEA) [deberían] [tienen que] [tienen que] ser capaces de controlar los peligros relevantes para su empresa y de producir y suministrar alimentos inocuos.</p>	<p>Nicaragua Los alimentos no se producen daños, por lo tanto, Nicaragua sugiere incorporar el término "contaminados" para evitar confusiones.</p>
<p>Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo... Los operadores de empresas de alimentos (OEA) [deberían] [tienen que] ser capaces de controlar los peligros relevantes para su empresa y de producir y suministrar alimentos inocuos.</p>	<p>Argentina</p>
<p>Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo. Las enfermedades de transmisión alimentaria y los daños provocados por los alimentos son, en el mejor de los casos, desagradables y, en el peor algunas circunstancias, pueden ser graves o mortales o tener efectos negativos a largo plazo sobre la salud humana... Los operadores de empresas de alimentos (OEA) [deberían] [tienen que] [deben] ser capaces de controlar los peligros relevantes para su empresa y de producir y suministrar alimentos inocuos.</p>	<p>Colombia Colombia sugiere una redacción en español del texto. Colombia apoya el uso de la palabra tienen que, pero en el idioma español, considera que de acuerdo con los párrafos analizados anteriormente la palabra indicada es deben que es un sinónimo de tienen.</p>
<p>Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consumen sean inocuos y aptos para el consumo...</p>	<p>Costa Rica Costa Rica propone agregar al final del párrafo la frase: "...alimentos inocuos para los consumidores." Referente a los términos [deberían] [tienen que], Costa Rica, apoya el término "Deben". Eliminar la frase : "de ingresos, así como desempleo y acciones judiciales". Justificación. La idea se repite en la siguiente frase. Costa Rica propone eliminar la frase: "son, en el mejor de los casos, desagradables y, en el peor," Justificación. la frase no contiene información de utilidad en el desarrollo de estos principios.</p>
<p>El comercio internacional de productos alimenticios y los viajes van en aumento, lo que comporta importantes beneficios sociales y económicos,...</p>	<p>Panamá Panamá está de acuerdo con la redacción.</p>
<p>El comercio internacional de productos alimenticios y los viajes y el flujo de viajeros van en aumento, lo que comporta genera</p>	<p>Nicaragua</p>

importantes beneficios sociales y económicos; aunque también sin embargo esto facilita la propagación de enfermedades en el mundo. Los hábitos de consumo de alimentos también han experimentado cambios importantes en muchos países y,...	Se proponen modificaciones para mejorar la comprensión del texto en la versión en español.
El comercio internacional de productos alimenticios y los viajes van en aumento, lo que comporta conlleva a importantes beneficios sociales y económicos, aunque también facilita la propagación de enfermedades en el mundo... Todos, incluso los productores primarios, importadores, fabricantes y elaboradores, operadores de almacenes y de logística, manipuladores de alimentos, comercio minorista y consumidores, tienen la responsabilidad de garantizar que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo...	<p>Colombia</p> <p>Colombia, sugiere que para efectos de traducción la palabra más indicada es conlleva a.</p> <p>Colombia propone considerar eliminar la expresión “y aptos”, ya que el HACCP se enfoca es en inocuidad.</p>
El comercio internacional de productos alimenticios y los viajes van en aumento, sin embargo, aunque trae consigo importantes beneficios sociales y económicos, puede facilitar la propagación de enfermedades a nivel mundial lo que comporta importantes beneficios sociales y económicos,...	<p>Costa Rica</p>
Este documento establece los principios generales que los OEA deberían comprender y seguir en todas las fases de la cadena alimentaria y...Las cinco claves son las siguientes: “Mantenga la limpieza, separe alimentos crudos y cocinados, cocine completamente, mantenga los alimentos a temperaturas seguras, use agua y materias primas seguras.” [En español no procede]	<p>Filipinas</p>
Este documento establece los principios generales que los OEA deberían comprender y seguir en todas las fases de la cadena alimentaria y... Teniendo en cuenta el punto en la cadena alimentaria, la naturaleza del negocio producto , los contaminantes pertinentes y si estos afectan de forma negativa a la inocuidad, a la idoneidad o a ambas, estos principios permitirán a las empresas alimentarias elaborar sus propios procedimientos en materia de higiene de los alimentos y las medidas necesarias de control de la inocuidad de los alimentos, al tiempo que cumplen con los requisitos establecidos por las autoridades competentes. Aunque sea responsabilidad de los OEA suministrar alimentos inocuos, para algunos de ellos puede ser algo tan sencillo como garantizar que se aplican adecuadamente las cinco claves del Manual de la OMS sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Las cinco claves son las siguientes: “Mantenga la limpieza, separe alimentos crudos y cocinados, cocine completamente, mantenga los alimentos a temperaturas seguras, use agua y materias primas seguras.”	<p>Brasil</p> <p>Justificación: En opinión de Brasil, la sustitución del término “naturaleza del negocio” por “naturaleza del producto” es más asertiva a la hora de establecer las medidas de control basadas en BPH y en HACCP. Brasil propone que se suprima la última frase, ya que está fuera de contexto. El párrafo no separa explícitamente el servicio de restauración de la producción industrial de alimentos, por lo que induce a error. No parece existir ninguna necesidad de aplicar otras medidas de control en el sector, más allá de las 5 claves de la OMS. Entendemos que esta situación únicamente se aplica a los servicios de restauración En la producción industrial sigue siendo necesario aplicar al menos el programa de prerrequisitos.</p>
Este documento establece los principios generales que los OEA deberían comprender y seguir en todas las fases de la cadena alimentaria y que constituyen una base para que las autoridades competentes supervisen la inocuidad y la idoneidad de los alimentos... Aunque sea responsabilidad de los OEA suministrar	<p>Costa Rica</p> <p>Modificar la tercera parte de este párrafo de la siguiente manera: suministrar alimentos inocuos, para algunos de ellos puede ser algo tan sencillo como garantizar que se aplique adecuadamente las cinco claves del el Manual de la OMS sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos Las cinco claves son las siguientes: que son: 1) Mantenga la limpieza, 2) Separe</p>

<p>alimentos inocuos, para algunos de ellos puede ser algo tan sencillo como garantizar que se aplican aplique adecuadamente las cinco claves del <u>Manual de la OMS sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. que Las cinco claves son las siguientes: “Mantenga 1) “Mantenga la limpieza, 2) separe alimentos crudos y cocinados, 3) 3) cocine completamente, 4) mantenga los alimentos a temperaturas seguras, use 5) Utilice agua y materias primas seguras.”</u></p>	<p>alimentos crudos y cocinados, 3) Cocine completamente, 4) Mantenga los alimentos a temperaturas seguras y 5) use Utilice agua y materias primas seguras.</p>
<p>Este documento establece los principios generales que los OEA deberían comprender y seguir en todas las fases de la cadena alimentaria y que constituyen una base para que las autoridades competentes supervisen la inocuidad y la idoneidad inocuidad y la idoneidad de los alimentos. Teniendo en cuenta el punto en la cadena alimentaria, la naturaleza del negocio,...</p>	<p>Nicaragua Se propone que cuando se mencionen ambas características se utilice el conector “y”, de manera que esto sea uniforme en todo el texto</p>
<p>Para que los peligros asociados a su empresa se gestionen de forma adecuada, los OEA deberían llevar a cabo un análisis una revisión de los posibles peligros...</p>	<p>Argentina</p>
<p>Para que los peligros asociados a su empresa se gestionen de forma adecuada, los OEA deberían llevar a cabo un análisis de análisis de para identificar los posibles peligros. La complejidad de este análisis puede adaptarse a la naturaleza de la empresa. En un nivel sencillo esto puede suponer ser conscientes de que la prevención de enfermedades puede abordarse mediante el uso de medidas de control básicas como la cocción y el enfriamiento <u>Manual de la OMS sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos y programas de prerrequisitos (PPR), pero en empresas más complejas algunos OEA</u>, puede ser necesario llevar a cabo análisis más exhaustivos y adquirir un conocimiento detallado de los peligros específicos que implica y de las intervenciones adecuadas (por ejemplo, la aplicación de buenas prácticas de higiene (capítulo 1) ey ey de los principios de HACCP, como se describe en el capítulo 2).</p>	<p>Brasil Justificación: El término “medidas de control básicas” se ha sustituido por PPR y por las 5 claves de la OMS, ya que puede existir confusión debido al uso de un término nuevo sin definirlo. También suprimimos la expresión “empresas más complejas”, ya que creemos que la complejidad del examen de los posibles peligros depende directamente de las fases de elaboración del producto o alimento.</p>
<p>Para que los peligros asociados a su empresa se gestionen de forma adecuada, los OEA deberían llevar a cabo un análisis de los posibles peligros poder entender y ser conscientes de los peligros asociados a su empresa, así como las medidas de control necesarias para gestionar estos peligros, según corresponda. Puede llevarse a cabo un examen de los posibles peligros...</p>	<p>Tailandia A partir de la preocupación manifestada sobre que el término “examen de peligros” que se utiliza en el anteproyecto pueda implicar que se requiere un examen formal escrito, nos gustaría proponer la enmienda indicada en el párrafo 4.</p>
<p>Para que los peligros asociados a su empresa se gestionen de forma adecuada, los OEA deberían deben ser conscientes de los posibles peligros y en determinados casos llevar a cabo un análisis de los posibles peligros mismos ...</p>	<p>Uruguay</p>
<p>Para que los peligros asociados a su empresa se gestionen de forma adecuada, los OEA deberían llevar a cabo un análisis de los posibles posibles peligros. La complejidad de este análisis puede adaptarse</p>	<p>FoodDrinkEurope El párrafo 4 debería situarse después del párrafo 5 sobre BPH. Se refiere a la parte sobre HACCP.</p>

<p>a la naturaleza de la empresa... y de las intervenciones adecuadas (por ejemplo, la aplicación de buenas prácticas de higiene (primer capítulo) o de los principios de HACCP, como se describe en el segundo capítulo).</p>	<p>Sustituir el término “examen de peligros” por “análisis de peligros” y aclarar que las BPH son prerrequisitos del HACCP.</p>
<p>Para que los peligros asociados a su empresa se gestionen de forma adecuada,...</p>	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo Este párrafo debería situarse después del párrafo 5 sobre BPH. Se refiere a la parte sobre HACCP. Sustituir el término “examen de peligros” por “análisis de peligros”. Nuevo texto recomendado: Para que los peligros asociados a su empresa se gestionen de forma adecuada, los OEA deberían llevar a cabo un análisis de los posibles peligros. La complejidad de este análisis de peligros puede adaptarse a la naturaleza de la empresa. En un nivel sencillo esto puede suponer ser conscientes de que la prevención de enfermedades puede abordarse mediante el uso de medidas de control básicas como la cocción y el enfriamiento, pero en empresas más complejas, puede ser necesario llevar a cabo análisis más exhaustivos y adquirir un conocimiento detallado de los peligros específicos que implica y de las intervenciones.</p>
<p>Las buenas prácticas de higiene (BPH) sientan las bases para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo... Para algunas otras actividades, se deberían aplicar programas de prerrequisitos (PPR), en los que se incluyan las BPH, las buenas prácticas de fabricación (BPF) y las buenas prácticas agrícolas (BPA), según corresponda.</p>	<p>Argentina Argentina propone la eliminación del párrafo por prestar a confusión</p>
<p>Las buenas prácticas de higiene (BPH) sientan las bases para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo... Por ejemplo, la limpieza del equipo y de las superficies que entran en contacto con alimentos listos para el consumo normalmente exigirían un mayor nivel de control y de frecuencia de la vigilancia que, digamos, la limpieza de paredes y techos, ya que, si las superficies que entran en contacto con los alimentos no se limpian de forma adecuada, se podría producir una contaminación directa de los alimentos. Para algunas otras actividades, se deberían aplicar programas de prerrequisitos (PPR), en los que se incluyan las BPH, las buenas prácticas de fabricación (BPF) y las buenas prácticas agrícolas (BPA), según corresponda.</p>	<p>Brasil Justificación: En este caso no es necesario el ejemplo para entender el párrafo.</p>
<p>Las buenas prácticas de higiene (BPH) sientan las bases para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo...</p>	<p>Chile Suprimir esta frase del párrafo original ya que habla de PPR que no se utilizan en este anteproyecto y afirma, además que las BPH son parte de los PPR pero en otras secciones del documento se abordan como cosas diferentes. Además, si también van a estar en el anteproyecto las BPF, se debe incluir el término en la sección de definiciones para diferenciarlas de las BPH en el proceso de fabricación.</p>
<p>Las buenas prácticas de higiene (BPH) sientan las bases para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo... Por ejemplo, la limpieza del equipo y de las superficies que entran en contacto con alimentos listos para el consumo normalmente exigirían un mayor nivel de control y de frecuencia de la vigilancia</p>	<p>Costa Rica</p>

que, digamos, otras áreas como, la limpieza de paredes y techos,...	
Las buenas prácticas de higiene (BPH) sientan las bases para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo... Por ejemplo, la limpieza del equipo y de las superficies que entran en contacto con alimentos listos para el consumo normalmente exigirían un mayor nivel de control y de frecuencia de la vigilancia que, digamos, la limpieza de paredes y techos, ya que, si las superficies que entran en contacto con los alimentos no se limpian de forma adecuada, se podría producir una contaminación directa de los alimentos. Para algunas otras actividades, se deberían aplicar programas de prerrequisitos (PPR), en los que se incluyan las BPH, las buenas prácticas de fabricación (BPF) y las buenas prácticas agrícolas (BPA), según corresponda.	<p>Suiza</p> <p>¿Qué significa “otras actividades” en la última frase?</p> <p>Suprimir esta frase: se repite en el párrafo 19.</p> <p>Es necesario reformular la última frase del párrafo. No está claro “otras actividades”. Además, la frase da una definición de PPR que no es correcta. Proponemos que se haga referencia directamente a ISO.</p>
Las buenas prácticas de higiene (BPH) sientan las bases para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo. Las BPH mantienen la higiene de un proceso y se aplican de forma general a todas las empresas alimentarias. Cabe señalar que para algunas BPH puede ser necesario un nivel más elevado de control según el riesgo asociado al alimento, puede ser necesario dedicar una mayor atención (por ejemplo, un aumento de la vigilancia y la verificación) a algunas BPH para suministrar alimentos inocuos y aptos para el consumo, y por lo que se deberá aplicar adecuadamente convenientemente este nivel de control y la frecuencia de la vigilancia y la verificación. Por ejemplo, la limpieza del equipo y de las superficies que entran en contacto con alimentos listos para el consumo normalmente exigirían un mayor nivel de control y de frecuencia más atención, con una mayor frecuencia de la vigilancia y de la verificación que, digamos, la limpieza de paredes y techos, ya que, si las superficies que entran en contacto con los alimentos no se limpian de forma adecuada, se podría producir una contaminación directa de los alimentos. Para algunas otras actividades, se deberían aplicar programas de prerrequisitos (PPR), en los que se incluyan las BPH, las buenas prácticas de fabricación (BPF) y las buenas prácticas agrícolas (BPA), según corresponda.	<p>EE.UU.</p> <p>Justificación: “BPH que requieren más atención” es más claro que “BPH que requieren un mayor nivel de control”. Se suprime la última frase ya que resulta confusa. El párrafo comienza observando que las BPH sientan las bases para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo y después se menciona que algunas BPH requieren una mayor atención. Luego, afirma que se debería aplicar programas de prerrequisitos, que incluye las BPH, “otras actividades”. ¿Qué “otras actividades”? ¿Significa esto que algunas actividades de BPH son programas de prerrequisitos y otras no lo son? Aunque estamos de acuerdo en que los programas mencionados pueden ser “programas de prerrequisitos”, aquí la frase está fuera de lugar.</p>
Las buenas prácticas de higiene (BPH) sientan las bases para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo...	<p>Uruguay</p> <p>"Para algunas otras actividades,, según corresponda"</p> <p>Uruguay entiende que esta frase aquí, genera confusión. Si bien es necesario que el documento contemple la aplicación de Buenas prácticas en toda la cadena, se debe aclarar si se va a usar o no el término Programas de prerrequisitos y si es así, definirlo en el punto “Definiciones”</p>
Se reconoce que la aplicación de los principios de HACCP puede plantear dificultades a algunas empresas,... Esto indicará si las BPH serán suficientes para abordar la inocuidad e idoneidad de los alimentos durante las operaciones operaciones, basado en un	<p>Colombia</p> <p>Colombia propone considerar la inclusión del texto “basado en un análisis de peligros”, lo anterior debido a que el documento de trabajo está basado en HACCP.</p>

análisis de peligros o si se requiere la ...	
Se reconoce que la aplicación de los principios de HACCP puede plantear dificultades a algunas empresas,...	<p>Panamá</p> <p>Panamá propone la revisión de la definición de “Sistema de HACCP”</p> <p>Aplicar principios es diferente a determinar PCC en el segmento de la cadena (producción primaria).</p>
Se reconoce que la aplicación de los principios de HACCP puede plantear dificultades a algunas empresas, como las de producción primaria, ... en las que puede resultar difícil establecer puntos críticos de control (PCC). A la hora de revisar las operaciones y los peligros potenciales pertinentes para la empresa alimentaria...	<p>EE.UU.</p>
Se reconoce que la aplicación de los principios de HACCP puede plantear dificultades a algunas empresas, como las de producción primaria, ... en las que puede resultar difícil realizar análisis de peligros y establecer puntos críticos de control (PCC) . A la hora de revisar las operaciones y los peligros potenciales realizar... Esto indicará si las BPH serán suficientes para abordar la inocuidad e idoneidad de los alimentos durante las operaciones o si se requiere la aplicación de controles basados en medidas de control basadas en un HACCP. Los OEA que carecen de los recursos necesarios para llevar a cabo un examen análisis de peligros ... como modelos de HACCP existentes proporcionados por las autoridades competentes o por el sector alimentario, referencias, normas, reglamentos o códigos de prácticas y adaptarlos a sus circunstancias específicas.	<p>FoodDrinkEurope</p>
Se reconoce que la aplicación de los principios de HACCP puede resultar difícil para algunas empresas, como las de producción primaria...	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo</p> <p>Se recomienda cambiar el texto por:</p> <p>Se reconoce que la aplicación de los principios de HACCP puede plantear dificultades a algunas empresas, como las de producción primaria, en las que puede resultar difícil realizar análisis de peligros y establecer puntos críticos de control (PCC). A la hora de realizar un análisis de peligros en el marco del HACCP, los OEA deberían tener en cuenta las BPH que se están aplicando o que se han aplicado y lo eficaces que han sido o serán en el control del peligro. Esto indicará si las BPH serán suficientes para abordar la inocuidad e idoneidad de los alimentos durante las operaciones o si se requiere la aplicación de medidas de control basadas en un HACCP. Los OEA que carecen de los recursos necesarios para llevar a cabo un análisis de pueden recurrir a fuentes externas como modelos como modelos de HACCP existentes proporcionados por las autoridades competentes o por el sector alimentario, referencias, normas, reglamentos o códigos de prácticas y adaptarlos a sus circunstancias específicas.</p>
[El primer capítulo] de este documento describe las BPH...	<p>Canadá</p> <p>Canadá apoya el uso de los términos [primer capítulo] y [segundo capítulo] a lo largo del documento.</p>
[El] primer capítulo capítulo de este documento describe las BPH, que constituyen la base de todos los sistemas de higiene de los alimentos en los que se basa la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo. [El] segundo capítulo capítulo describe el	<p>Nicaragua</p>

HACCP. Los principios de HACCP se pueden aplicar a lo largo de toda la cadena alimentaria, ...	
[El primer capítulo] de este documento describe las BPH,...	Panamá Panamá propone: "...medidas de control de PCC..." en lugar de medidas de control de HACCP.
[El primer capítulo] de este documento describe las BPH... El siguiente cuadro comparativo muestra la relación entre las BPH aplicadas para la inocuidad e idoneidad de los alimentos y las medidas de control aplicadas para mejorar la inocuidad de los alimentos abordar peligros específicos para la inocuidad alimentaria.	Suiza
[El primer capítulo] de este documento describe las BPH...	UA La UA recomienda que se eliminen los corchetes del párrafo 7. La inserción propuesta de [primer capítulo] y [segundo capítulo] se ajusta a la decisión de la 49.ª reunión del CCFH de separar el texto en dos capítulos.
[El primer capítulo] de este documento describe las BPH...	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo El cuadro eleva las BPH a un nivel de control nunca visto anteriormente: validación, vigilancia. El análisis de peligros determinará si es necesario un mayor nivel de control (véase el diagrama de flujo propuesto por Brasil al final del documento). En ese caso las actividades resultantes se convierten en una medida de control. Cambio recomendado: Revisar el cuadro de forma que se mantenga una separación clara entre las BPH (antes del análisis de peligros) y las medidas de control (determinadas por el análisis de peligros).
Comparación entre las BPH y los controles de HACCP	Brasil Brasil está de acuerdo en que el cuadro resulta útil. En el punto "criterios" Brasil propone que se desarrolle el ejemplo de modo que se entienda cuándo la cantidad de hielo puede ser un PCC observable. En el punto "vigilancia", Brasil propone suprimir el texto alternativo (para general confianza de que el PCC está controlado), ya que la idea ya está incluida en la frase que introduce los incisos.
Comparación entre las BPH y los controles de HACCP	Marruecos Marruecos opina que el cuadro de comparación entre las las BPH y los controles de HACCP es interesante. Justificación Las comparaciones del cuadro responden a las preocupaciones manifestadas por el CCFH en su 49.ª reunión en cuanto a la aclaración de la diferencia entre las BPH y el HACCP.
Comparación entre las BPH y los controles de HACCP	Nicaragua Nicaragua propone eliminar este cuadro, las BPH no son comparables con las HACCP, por lo tanto no aporta a la comprensión del documento.
Comparación entre las BPH y los controles de HACCP	Filipinas El cuadro es útil pero proponemos trasladarlo como anexo a fines de referencia.
Comparación entre las BPH y los controles de HACCP Los casos	Senegal

<p><u>de aplicación de las BPH y del sistema de HACCP</u></p>	<p>Casos de aplicación de las BPH y del sistema de HACCP</p> <p>El cuadro es necesario pero se debería cambiar el título.</p> <p>Justificación:</p> <p>El cuadro ayuda mucho a los explotadores del sector alimentario correspondiente a disponer de todos los elementos de análisis que les sirvan de orientación eficaz en la aplicación de las BPH y del HACCP.</p> <p>En cuanto al título, Comparación entre las BPH y los controles de HACCP, proponemos que se cambie por Los casos de aplicación de las BPH y del sistema de HACCP. No se trata de hacer aquí una comparación de de las BPH y del sistema de HACCP, que no son de la misma naturaleza, sino más bien de enumerar los casos en los que se aplican las BPH o el HACCP. Las BPH son la base en que se apoya el HACCP.</p>
<p>Comparación entre las BPH y los controles de HACCP</p>	<p>FoodDrinkEurope</p> <p>Este cuadro ha suscitado opiniones divergentes; se necesitan opiniones sobre si resulta útil o si se debería eliminar.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El cuadro es útil pero proponemos trasladarlo como anexo. Nos gustaría proponer las siguientes modificaciones específicas: <p>1- “Validación de la eficacia de la medida - Cuando sea necesario y, por lo general, no la realizan los propios OEA.”</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La frase “cuando sea necesario” no es clara y puede dar lugar a ambigüedad, por lo que es necesario aclararla. ▪ Al contrario de lo que ocurre con las medidas de control destinadas al control de los peligros significativos, no es necesario validar las BPH. Por lo tanto, aconsejamos que se no haga ninguna referencia la validación cuando se trata de BPH, y que se deje únicamente para las medidas de control. ▪ Justificación: Para evitar ambigüedad y aportar claridad al texto. <p>2- “Validación de la eficacia de la medida - medidas de control de HACCP aplicadas a la mejora de la inocuidad de los alimentos)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Proponemos sustituir “debería” por “deberá”. <p>3- “Criterios” - Las medidas de control de HACCP aplicadas a la mejora de la inocuidad de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La frase que describe la cantidad de hielo cuando sea necesario para la inocuidad de los alimentos no está clara y se necesitarían más explicaciones para una buena comprensión. La palabra “aparición” como ejemplo se podría malinterpretar como criterio observable. Limitaríamos lo observable a comprobaciones visuales de los parámetros. ▪ Justificación: Para que el texto sea más claro. <p>4.- Las medidas de control de HACCP aplicadas a la mejora de la inocuidad de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Preferimos la primera propuesta: “Si no es continua, a una frecuencia adecuada que garantice que se ha alcanzado el límite crítico para cada lote de productos.”

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aquí es necesario introducir dos tipos de medidas control, dependiendo del sistema de vigilancia (en tiempo real o no, observación o medida). <p>5- Medidas correctivas cuando se detecta una desviación - BPH aplicadas a la inocuidad y la idoneidad de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ “Para productos: Normalmente no son necesarias.” El texto no está claro ya que menciona que las medidas correctivas para productos normalmente no son necesarias. Las medidas correctivas resultan de desviaciones identificadas en la vigilancia y la verificación (y de reclamaciones de consumidores). Esto puede exigir medidas correctivas como la retención o la eliminación del producto. ▪ Aquí es necesario introducir dos tipos de medidas control, dependiendo de mas medidas correctivas (corrección del producto, no conformidad sistemática o no, posibilidad o no de desbloqueo tras evaluarlo).
P1: Este cuadro ha suscitado opiniones divergentes; se necesitan opiniones sobre si resulta útil o si se debería eliminar.	<p>Argentina</p> <p>Argentina sugiere incorporar el cuadro como un anexo al documento, para facilitar la lectura. Sin embargo, el contenido del cuadro debe revisarse para realizar algunos ajustes del texto</p>
P1: Este cuadro ha suscitado opiniones divergentes; se necesitan opiniones sobre si resulta útil o si se debería eliminar.	<p>Canadá</p> <p>Canadá respaldaría mantener el cuadro comparativo de la página 5 si puede contribuir a aclarar los vínculos y diferencias entre BPH y HACCP.</p> <p>Si se decide no mantenerlo, es posible que se deba trasladar al [primer capítulo] del documento parte del texto de las “BPH aplicadas a la inocuidad y la idoneidad de los alimentos”. Por ejemplo, la información sobre “Validación de la eficacia de la medida” no se menciona en ningún otro lugar del [primer capítulo].</p>
P1:	<p>Chile</p> <p>Pregunta 1: Este cuadro ha suscitado opiniones divergentes; se necesitan opiniones sobre si resulta útil o si se debería eliminar.</p> <p>El cuadro es útil, pero se debería trasladar como anexo al final del documento, ya que algunos de los términos que aborda no se mencionan en el documento y podrían generar confusión.</p>
P1	<p>Colombia</p> <p>Colombia, considera que el cuadro podría ser útil y propone que se incluya como un anexo.</p>
P1	<p>Costa Rica</p> <p>Costa Rica considera que el cuadro propuesta es una herramienta valiosa y que se podría incluir al final del documento como un anexo.</p>
P1:	<p>Egipto</p> <p>La comparación entre las BPH y los controles de HACCP es muy útil.</p>
P1: <u>Se debería mantener el cuadro comparativo en el documento.</u>	<p>India</p> <p>Este cuadro es una elaboración precisa de la comparativa ya disponible entre la aplicación de las BPH y las medidas de control de HACCP.</p>
P1:	<p>Jamaica</p> <p>Suprimir el cuadro 1 y trasladarlo a un anexo.</p>

P1:	Japón Se debería mantener este cuadro en el documento ya que resulta útil.
P1:	Kenya Proponemos que se sitúe el cuadro sobre la comparación de las BPH y el HACCP (párrafo 7) como anexo como información adicional a la norma.
P1:	Mauricio <ul style="list-style-type: none"> • Pregunta 1 - Sí, el cuadro es útil. Se podría mejorar como sigue: <ul style="list-style-type: none"> – Sustituyendo el título de la tercera columna por: "Controles de HACCP aplicados a la mejora de la inocuidad de los alimentos". – "Ámbito de aplicación", tercera columna, agregar antes de "un producto o grupo de productos": específicas para "las fases del proceso de producción y para un producto o grupo de productos". – "Verificación", tercera columna, sustituir "medidas de control" por: "Controles de HACCP (medidas de control, vigilancia de los límites críticos, medidas correctivas, documentación)". <p>El cuadro trata de "controles de HACCP" y no se limita a las "medidas de control" que constituyen un nivel de control en la fase de los PCC. Los controles de HACCP son específicos para las fases del proceso de producción, así como específicos para el producto. La verificación se refiere a las "medidas de control" así como también a otros controles de HACCP, concretamente, a la vigilancia, medidas correctivas y documentación.</p>
P1	Uruguay Uruguay considera útil el cuadro, por lo que sugiere mantenerlo.
P1:	UA La Unión Africana recomienda, además, que el cuadro se traslade a un anexo y se haga referencia a él en el párrafo 7 de la introducción para una mayor facilidad de lectura. La Unión Africana opina que el cuadro resulta útil. La comparación que figura en el cuadro da respuesta a las inquietudes manifestadas por el CCFH en su 49.ª reunión sobre la aclaración de BPH y de HACCP.
BPH aplicadas a la inocuidad y la idoneidad de los alimentos	Brasil
Las medidas de control de HACCP aplicadas a la mejora de la inocuidad de los alimentos	Brasil
Las medidas de control de HACCP aplicadas a la mejora de la inocuidad de los alimentos	Suiza Véase la observación para el párrafo 7.
Las medidas de control de HACCP de la inocuidad de los alimentos aplicadas a la mejora de la inocuidad de los alimentos	FIL Si se suprimiese el HACCP se ajustaría al enfoque de ISO 22000 y también estaría en consonancia con el ámbito de aplicación de GL 69, a la que se hace referencia en el texto sobre "validación". Codex GL 69 (validación) incluye todas las medidas de control para la inocuidad de los alimentos que causan un impacto en el nivel de peligro, no solo aquellas identificadas como PCC, y no las BPH.
Las medidas de control de HACCP aplicadas a la mejora de la inocuidad de los alimentos	Panamá Panamá propone: Controles de PCC en lugar de controles de HACCP.

<p>Por lo general, no son específicas para ningún peligro concreto, pero dan lugar a una reducción de la probabilidad de que ocurran los peligros y, en determinados casos, contribuyen a la prevención de peligros concretos, como los alérgenos no declarados. A veces, una actividad de BPH puede dirigirse a hacer frente a un peligro concreto (por ejemplo, el saneamiento la limpieza-desinfección de las superficies que entran en contacto con los alimentos para el control de la <i>Listeria Monocytogenes</i> en entornos de elaboración de alimentos listos para el consumo).</p>	<p>Senegal</p>
<p>Específicas para un producto proceso de producción de un producto o grupo de productos y necesarias para reducir a un nivel aceptable un peligro considerado significativo a través de un análisis de peligros.</p>	<p>Suiza</p>
<p>Por lo general, no son específicas para ningún peligro concreto, pero dan lugar a una reducción de la probabilidad de que ocurran los peligros y, en determinados casos, contribuyen a la prevención de peligros concretos, como los alérgenos no declarados. A veces, una actividad de BPH puede dirigirse a hacer frente a un peligro concreto (por ejemplo, el saneamiento la limpieza y la desinfección de las superficies que entran en contacto con los alimentos para el control de la <i>Listeria Monocytogenes</i> en entornos de elaboración de alimentos listos para el consumo).</p>	<p>EE.UU. Mantener el cuadro como anexo con algunas modificaciones. Justificación: Para evitar utilizar el término “saneamiento”. (Se explica más ampliamente en la respuesta a la pregunta 5)</p>
<p>Durante el análisis de peligros para determinar qué peligros requieren medidas de control en los PCC.</p>	<p>FIL Por simplificación. El resto de la información detallada sobre el objetivo del análisis de peligros no es necesario aquí y, si se mantiene, debe suprimirse la referencia del final (en los PCC) para evitar que el conflicto con el enfoque de ISO 22000.</p>
<p>Cuando sea necesario y, por lo general, no la realizan los propios OEA. [En español no procede]</p>	<p>Canadá El párrafo 12 proporciona una explicación sobre por qué y dónde se utilizan "cuando sea necesario" y "cuando proceda", pero no menciona "cuando sea pertinente" y "cuando se necesite". Si la intención de estas frases es la misma (como creemos que así es), se debería utilizar un lenguaje coherente.</p>
<p>Cuando sea necesario y, por lo general, no la realizan los propios OEA.</p>	<p>FIL El texto implica que se deberían validar todas las BPH. En general, no es posible validar muchas BPH y esto es independiente de quién lleve a cabo la validación (ya se el OEA u otros). Las BPH son lo suficientemente importantes para requerir validación si se aplicase como medidas de control de la inocuidad de los alimentos, tal como estipula Codex GL 69.</p>
<p>Si, se Se debería llevar a cabo la validación (<i>Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos</i> (CXG 69-2008))</p>	<p>Japón</p>
<p>Las BPH pueden ser observables (por ejemplo, comprobaciones visuales, apariencia) o cuantificables (por ejemplo, pruebas de ATC sobre la limpieza del equipo, la concentración de desinfectante) y es posible que las desviaciones requieran una evaluación del impacto sobre la inocuidad del producto (por ejemplo, si es</p>	<p>EE.UU.</p>

adecuada la frecuencia de la limpieza de equipos complejos como las cortadoras de carne).	
Observable (por ejemplo, comprobaciones visuales de los ajustes, de la apariencia, de la cantidad de hielo, cuando sea necesario para la inocuidad de los alimentos).	Brasil Brasil propone continuar desarrollando este ejemplo de modo que se entienda cuándo la cantidad de hielo puede ser un PCC observable.
Observable (por ejemplo, comprobaciones visuales de los ajustes, de la apariencia, de la cantidad de hielo, cuando sea necesario para la inocuidad de los alimentos).	Canadá Cuestionamos si algunos de los límites críticos “observables” son demasiado vagos y están sujetos a interpretación. Por ejemplo, ¿cómo se puede utilizar la “apariencia” y la “cantidad de hielo” como límites críticos? Proponemos que incorpore más información para explicar los “límites críticos observables”.
Observable (por ejemplo, comprobaciones visuales de los ajustes, de la apariencia, de la cantidad de hielo <u>adecuada</u> , cuando sea necesario para la inocuidad de los alimentos).	India “La cantidad de hielo, cuando sea necesario para la inocuidad de los alimentos” no está claro, no es un ejemplo adecuado de lo observable. La palabra “apariencia” como ejemplo se podría malinterpretar como criterio observable. Por lo tanto, proponemos que se enmiende.
Vigilancia	FIL Todas las medidas de control de la inocuidad de los alimentos deberían someterse a vigilancia.
Sí, cuando sea <u>pertinente</u> <u>adecuado</u> , para asegurarse de que los procedimientos y las prácticas se aplican correctamente.	Canadá El párrafo 12 proporciona una explicación sobre por qué y dónde se utilizan "cuando sea necesario" y "cuando proceda", pero no menciona “cuando sea pertinente” y “cuando se necesite”. Si la intención de estas frases es la misma (como creemos que así es), se debería utilizar un lenguaje coherente.
<u>Si Necesarias</u> , cuando sea pertinente, para asegurarse de que los procedimientos y las prácticas se aplican correctamente.	Japón
<u>Normalmente, no es continua; la</u> <u>La frecuencia</u> depende del impacto en la inocuidad e idoneidad del producto.	Canadá Proponemos suprimir no es continua o definir “no continua” ya que algunas partes interesadas consideran, por ejemplo, que una vez por turno es continua.
Si no es continua, a una frecuencia adecuada que garantice que se ha alcanzado el límite crítico para cada lote de productos. TEXTO ALTERNATIVO para generar confianza de que el PCC está controlado.	EE.UU. Justificación: No está claro exactamente el texto a sustituir por el texto alternativo de los incisos anteriores, pero parece que se repite el ejemplo en los incisos.
Si no es continua, a una frecuencia adecuada que garantice que se ha alcanzado el límite crítico para cada lote de productos TEXTO ALTERNATIVO para generar confianza de que el PCC está controlado.	Brasil En el punto “vigilancia”, Brasil propone suprimir el texto alternativo (para general confianza de que el PCC está controlado), ya que la idea ya está incluida en la frase que introduce los incisos.
Si no es continua, a una frecuencia adecuada que garantice que se ha alcanzado el límite crítico para cada lote de productos TEXTO ALTERNATIVO para generar confianza de que el PCC está controlado.	India Se deben eliminar los corchetes, ya que alguna condición en que se halle el alimento puede suponer un peligro para la salud. Por ejemplo, el té caliente, bordes afilados, alimento cocido y tragar líquidos viscosos puede causar asfixia, por ejemplo, un jarabe espeso pegajoso difícil de tragar; la cáscara de psilio si se disuelve en poco agua adquiere una consistencia gelatinosa / pegajosa espesa que es difícil de tragar. La primera parte del texto es más clara y aceptable. No es necesario mencionar el texto alternativo.

Si no es continua, a una frecuencia adecuada que garantice que se ha alcanzado el límite crítico para cada lote de productos TEXTO ALTERNATIVO para generar confianza de que el PCC está controlado.	Japón Japón respalda la primera opción.
Si no es continua, a una frecuencia adecuada que garantice que se ha alcanzado el límite crítico para cada lote de productos TEXTO ALTERNATIVO para generar confianza de que el PCC está controlado.	Canadá El texto alternativo es muy vago y está abierto a interpretación
Para procedimientos y prácticas: Si <u>Necesarias</u> .	Japón
Para productos: Normalmente no son necesarias...	EE.UU. Proponemos que se agregue un inciso antes de "Para productos."
Para productos: Si <u>Necesarias</u> . Medidas preestablecidas para los productos.	Japón
Para procedimientos y prácticas: Si <u>Necesarias</u> , medidas correctivas para restablecer el control y evitar la recurrencia.	Japón
Si <u>Necesarias</u> , cuando sea pertinente, debidamente programado (por ejemplo, observación visual sobre si el equipo está limpio antes de utilizarlo).	Japón
Sí, cuando sea <u>pertinente</u> <u>adecuado</u> , debidamente programado (por ejemplo, observación visual sobre si el equipo está limpio antes de utilizarlo).	Canadá El párrafo 12 proporciona una explicación sobre por qué y dónde se utilizan "cuando sea necesario" y "cuando proceda", pero no menciona "cuando sea pertinente" y "cuando se necesite". Si la intención de estas frases es la misma (como creemos que así es), se debería utilizar un lenguaje coherente.
Si <u>Necesarias</u> , verificación o aplicación de medidas de control programadas, por ejemplo, examinando los registros, realizando pruebas, auditoría interna.	Japón
Si <u>Necesarias</u> , cuando sea pertinente para permitir al OEA valorar si las BPH están funcionando como se espera.	Japón
Sí, cuando sea <u>pertinente</u> <u>adecuado</u> para permitir al OEA valorar si las BPH están funcionando como se espera.	Canadá El párrafo 12 proporciona una explicación sobre por qué y dónde se utilizan "cuando sea necesario" y "cuando proceda", pero no menciona "cuando sea pertinente" y "cuando se necesite". Si la intención de estas frases es la misma (como creemos que así es), se debería utilizar un lenguaje coherente.
Si <u>Necesarias</u> para permitir al OEA demostrar el control en marcha de los peligros	Japón
Sí, cuando sea <u>pertinente</u> <u>adecuado</u> .	Canadá El párrafo 12 proporciona una explicación sobre por qué y dónde se utilizan "cuando sea necesario" y "cuando proceda", pero no menciona "cuando sea pertinente" y "cuando se necesite". Si la intención de estas frases es la misma (como creemos que así es), se debería utilizar un lenguaje coherente. <i>Categoría: ENMIENDA DE FORMA</i>

<u>SiNecesarias</u> , cuando sea pertinente.	Japón
Sí, cuando sea <u>pertinente</u> <u>adecuado</u> .	Canadá El párrafo 12 proporciona una explicación sobre por qué y dónde se utilizan "cuando sea necesario" y "cuando proceda", pero no menciona "cuando sea pertinente" y "cuando se necesite". Si la intención de estas frases es la misma (como creemos que así es), se debería utilizar un lenguaje coherente.
<u>SiNecesarias</u> .	Japón
ÁMBITO DE APLICACIÓN	
El presente documento proporciona un marco de principios generales para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo,... preparación, <u>envasado</u> , almacenamiento, distribución y transporte de alimentos, incluyendo la producción primaria y recomendando,...	Colombia Se considera que el proceso de envasado también estaría en el ámbito de aplicación del documento, teniendo en cuenta que en el párrafo 64, se nombra el envasado como una de las fases específicas del proceso.
El presente documento proporciona un marco de principios generales para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo, al establecer las condiciones necesarias de higiene y de inocuidad de los alimentos que se deben aplicar en la producción, fabricación, preparación, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos (<u>incluyendo la producción primaria</u>) y recomendando...	Senegal
El presente documento proporciona un marco de principios generales para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo, al establecer las condiciones necesarias de higiene y de inocuidad de los alimentos que se deben aplicar en la producción, fabricación, preparación, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos, <u>incluyendo la producción primaria</u> y recomendando...	Marruecos Justificación En el preámbulo (pág. 31) el considerando 133 indica que los principios de HACCP se pueden tener en cuenta a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final. Sin embargo, una de las dificultades de la puesta en práctica de los principios de HACCP se refiere a su aplicación a la producción primaria (la ganadería, por ejemplo). Su exclusión del ámbito de aplicación del HACCP en el "paquete de higiene" ha sido un acto de flexibilidad que se recomienda encarecidamente en el presente anteproyecto.
El presente documento proporciona un marco de principios generales para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo,... preparación, <u>envasado</u> , almacenamiento, distribución y transporte de alimentos, incluyendo la producción primaria y recomendando,...	Colombia Se considera que el proceso de envasado también estaría en el ámbito de aplicación del documento, teniendo en cuenta que en el párrafo 64, se nombra el envasado como una de las fases específicas del proceso.
El presente documento proporciona un marco de principios generales para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo, al establecer las condiciones necesarias de higiene y de inocuidad de los alimentos que se deben aplicar en la producción (<u>incluso en la producción primaria</u>), fabricación, preparación, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos, incluyendo la producción primaria y recomendando, cuando proceda, medidas específicas de control de la inocuidad de los alimentos en determinadas fases de la cadena alimentaria.	UA La Unión Africana recomienda este cambio para mejorar la fluidez del texto y evitar repeticiones. El párrafo hace referencia a la producción primaria, de la que ya se ocupa el uso de la palabra "producción" en la frase.
UTILIZACIÓN	

Este documento está destinado a ser utilizado por los operadores de empresas de alimentos ... dependiendo de su la naturaleza del producto y del tamaño de la empresa alimentaria ...	Brasil Justificación: Entendemos que la complejidad del examen de los posibles peligros depende directamente de las fases de elaboración del producto o alimento.
Este documento está destinado a ser utilizado por los operadores de empresas de alimentos y las autoridades competentes, según proceda. Otorga flexibilidad información básica para responder a las necesidades de las empresas alimentarias,...	Costa Rica
Se presentarán situaciones en las que no proceda aplicar algunos de los requisitos específicos que figuran en el presente documento. La pregunta fundamental para todos los operadores de empresas alimentarias, en todos los casos, es “¿qué es necesario y adecuado para controlar los peligros asociados a mi actividad y garantizar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos para el consumo?”	EE.UU. Justificación: El texto suprimido no es necesario – forma parte de “garantizar la inocuidad ... de los alimentos”.
Se presentarán situaciones en las que no proceda aplicar algunos de los requisitos específicos que figuran en el presente documento..., es “¿qué es necesario y adecuado para controlar los peligros asociados a mi actividad y garantizar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos para el consumo?” como puedo garantizar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos para el consumo?”	Costa Rica
En el texto se indican los puntos en los que es probable se planteen estas cuestiones, mediante las frases "cuando sea necesario" y "cuando proceda"...	FIL Proponemos agregar un párrafo nuevo antes del 12. : Existen otros enfoques a la hora de aplicar las BPH y los principios de HACCP, además de los que se describen en estas directrices, y son adecuados para alcanzar los mismos objetivos, como el enfoque de la Organización Internacional de Normalización (ISO) (nota: ISO 22000 - Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos — Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria)
Fomentar una sólida cultura de inocuidad de los alimentos demostrando su compromiso con el suministro de alimentos inocuos y aptos y fomentando prácticas adecuadas para la inocuidad de los alimentos;	Tailandia Sin la palabra “sólida” la frase sigue expresando el foco en la inocuidad de los alimentos por parte de todo el personal.
Los consumidores deberían desempeñar su papel siguiendo las orientaciones y las instrucciones pertinentes para la manipulación y manipulación , la preparación y el almacenamiento de los alimentos y aplicando las medidas adecuadas de higiene de los alimentos.	Colombia Se considera que para el consumidor las orientaciones sobre almacenamiento también apoyan la higiene del alimento.
Los consumidores deberían desempeñar su papel siguiendo las orientaciones...	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> (iii) y (v) son similares Proponemos suprimir el apartado (iii) <input type="checkbox"/> Proponemos reformular la lista de los PRINCIPIOS GENERALES como sigue: o (i) Se deberían controlar los peligros para la inocuidad de los alimentos a través de un enfoque preventivo que garantice la inocuidad y la idoneidad de los alimentos. Las BPH deberían garantizar que los alimentos se producen en un ambiente higiénico, con objeto de reducir al mínimo la presencia de contaminantes. En algunos casos, las BPH pueden ser suficientes para manejar los peligros asociados a la industria alimentaria y garantizar la inocuidad y la idoneidad de

los alimentos.

- o (ii) Las BPH deberían sentar las bases de un sistema de HACCP que, en caso de aplicarse, resulte eficaz.
- o (iii) Es necesario prestar más atención a algunas BPH que a otras, ya que tienen un mayor impacto en la inocuidad de los alimentos.
- o (iv) Cada OEA debería ser consciente de los peligros asociados a las materias primas y otros ingredientes, al proceso de producción o preparación y al entorno en el que se producen los alimentos y realizar análisis de peligros.
- o (v) Los OEA deberían tener en cuenta las BPH y su eficacia a la hora de controlar el peligro. Esto indicará si las BPH son suficientes para garantizar la inocuidad de los alimentos o si se requieren medidas de control.
- o (vi) Las medidas de control que resulten críticas para mantener o reducir un peligro significativo y alcanzar un nivel aceptable de inocuidad de los alimentos, entre ellas cualquier BPH, según corresponda, deberían estar validadas científicamente.
- o (vii) La aplicación de medidas de control o de BPH debería ser objeto de vigilancia, verificación, medidas correctivas, verificación y documentación, según proceda.
- o (viii) Los sistemas de higiene de los alimentos se deberían revisar periódicamente para determinar si es necesario modificarlos cuando se produzca un cambio significativo en la empresa alimentaria que pudiera repercutir en el análisis de peligros o en las medidas de control (por ejemplo, un proceso nuevo, un ingrediente nuevo, un producto nuevo, un equipo nuevo).
- o (ix) Se debería mantener comunicación sobre inocuidad e idoneidad de los alimentos entre todas las partes pertinentes, según proceda, para garantizar la integridad de toda la cadena alimentaria.

Justificación: Evitar duplicación en el texto.

DEFINICIÓN

Se debería revisar algunas modificaciones para evitar confusión entre las BPH y las medidas de control de los peligros.

Vigilancia: El acto de llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC o una BPH está bajo control o si una medida de control funciona como se prevé.

Validación: Obtener pruebas de que una BPH, una medida de control o una combinación de BPH o medidas de control, si se aplican adecuadamente, pueden controlar los peligros hasta lograr un resultado determinado.

Producción Primaria

No creemos que la sección específica sobre "Producción primaria" sea relevante para el presente documento: se deberían describir las BPH en términos amplios independientemente del sector de la cadena alimentaria. Existen ya o se pueden elaborar códigos de prácticas para sectores específicos, además de este documento.

Los elementos que forman parte de esta sección de "Producción primaria" deberían trasladarse a otras secciones de la parte sobre BPH, si son pertinentes y no están duplicadas.

PRINCIPIOS GENERALES

PRINCIPIOS GENERALES

(I) SE DEBERÍAN CONTROLAR LOS PELIGROS PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS A TRAVÉS DE UN ENFOQUE PREVENTIVO QUE GARANTICE LA INOCUIDAD Y LA IDONEIDAD DE LOS ALIMENTOS. LAS BPH DEBERÍAN GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS SE PRODUCEN EN UN AMBIENTE HIGIÉNICO, CON OBJETO DE REDUCIR AL MÍNIMO LA PRESENCIA DE CONTAMINANTES. EN ALGUNOS CASOS, LAS BPH PUEDEN SER SUFICIENTES PARA MANEJAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y LA IDONEIDAD DE LOS ALIMENTOS.

(II) LAS BPH DEBERÍAN SENTAR LAS BASES DE UN SISTEMA DE HACCP QUE, EN CASO DE APLICARSE, RESULTE EFICAZ.

(III) ES NECESARIO PRESTAR MÁS ATENCIÓN A ALGUNAS BPH QUE A OTRAS, YA QUE TIENEN UN MAYOR IMPACTO EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

(IV) CADA OEA DEBERÍA SER CONSCIENTE DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LAS MATERIAS PRIMAS Y OTROS INGREDIENTES, AL PROCESO DE PRODUCCIÓN O PREPARACIÓN Y AL ENTORNO EN EL QUE SE PRODUCEN LOS ALIMENTOS Y REALIZAR ANÁLISIS DE PELIGROS.

(V) LOS OEA DEBERÍAN TENER EN CUENTA LAS BPH Y SU EFICACIA A LA HORA DE CONTROLAR EL PELIGRO. ESTO INDICARÁ SI LAS BPH SON SUFICIENTES PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS O SI SE REQUIEREN MEDIDAS DE CONTROL.

(VI) LAS MEDIDAS DE CONTROL QUE RESULTEN CRÍTICAS PARA MANTENER O REDUCIR UN PELIGRO SIGNIFICATIVO Y ALCANZAR UN NIVEL ACEPTABLE DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, ENTRE ELLAS CUALQUIER BPH, SEGÚN CORRESPONDA, DEBERÍAN ESTAR VALIDADAS CIENTÍFICAMENTE.

(VII) LA APLICACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL O DE BPH DEBERÍA SER OBJETO DE VIGILANCIA, VERIFICACIÓN, MEDIDAS CORRECTIVAS, VERIFICACIÓN Y DOCUMENTACIÓN, SEGÚN PROCEDA.

(VIII) LOS SISTEMAS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS SE DEBERÍAN REVISAR PERIÓDICAMENTE PARA DETERMINAR SI ES NECESARIO MODIFICARLOS CUANDO SE PRODUZCA UN CAMBIO SIGNIFICATIVO EN LA EMPRESA ALIMENTARIA QUE PUDIERA REPERCUTIR EN EL ANÁLISIS DE PELIGROS O EN LAS MEDIDAS DE CONTROL (POR EJEMPLO, UN

Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo

Es mejor la alineación con los principios que ya se han introducido al principio del documento, con una secuencia correcta BPH -> Análisis de peligros -> Medidas de control

En cuanto al punto (v), mantener la redacción utilizada en el párrafo 6 de la introducción.

<p><u>PROCESO NUEVO, UN INGREDIENTE NUEVO, UN PRODUCTO NUEVO, UN EQUIPO NUEVO).</u> <u>(IX) SE DEBERÍA MANTENER COMUNICACIÓN SOBRE INOCUIDAD E IDONEIDAD DE LOS ALIMENTOS ENTRE TODAS LAS PARTES PERTINENTES, SEGÚN PROCEDA, PARA GARANTIZAR LA INTEGRIDAD DE TODA LA CADENA ALIMENTARIA.</u></p>	
<p>Se deberían controlar los peligros para la inocuidad de los alimentos a través de un enfoque preventivo que garantice la inocuidad y la idoneidad de los alimentos, <u>por ejemplo, un sistema de higiene de los alimentos</u>. Las BPH deberían garantizar que los alimentos se producen en un ambiente higiénico, con objeto de reducir al mínimo la presencia de contaminantes...</p>	<p>Suiza Agregar el término “sistema de higiene de los alimentos.” Por otra parte, únicamente se utiliza en (viii).</p>
<p><u>Es necesario prestar más atención a algunas BPH que a otras, ya que tienen un mayor impacto en la inocuidad de los alimentos.</u></p>	<p>Chile Cambio en la redacción a “Algunas BPH pueden requerir verificación, validación o documentación, ya que tienen un mayor impacto en la inocuidad de los alimentos”. No estamos de acuerdo con clasificar las BPH en las que requieren más o menos atención, ya que todas ellas contribuyen a la inocuidad de los alimentos.</p>
<p>Es necesario prestar más atención a algunas BPH que a otras, ya que tienen un mayor impacto en la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>Filipinas Justificación: Proponemos suprimir el punto “iii” ya que su contenido ya se incorporó al punto “v”.</p>
<p>Es necesario prestar más atención a algunas BPH que a otras, ya que tienen un mayor impacto en la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>Canadá Proponemos borrarlo ya que está cubierto por el principio v.</p>
<p>Es necesario prestar más atención a algunas BPH que a otras, ya que tienen un mayor impacto en la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>UA La Unión Africana recomienda que se suprima el principio general del párrafo 15 (iii) ya que este principio se repite en el párrafo 15 (v).</p>
<p>Es necesario prestar más atención a algunas BPH que a otras, ya que tienen un mayor impacto en la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>Panamá Panamá considera que el punto (iii) está contenido en el punto (v)</p>
<p>Dependiendo de la naturaleza de la empresa alimentaria y de los posibles riesgos asociados, las BPH o los PCC controlan los peligros. Aunque se reconozca la importancia de los PCC a la hora de controlar algunos peligros concretos, <u> puede que algunas BPH también exijan más atención que otras por tener un mayor impacto en la inocuidad de los alimentos.</u> Los peligros significativos que no se controlen mediante BPH, se controlan mediante medidas de control específicas en los PCC.</p>	<p>Chile Eliminar la frase en negrita. Misma justificación que la anterior. No hay necesidad de clasificar las BPH en las que requieren más o menos atención, ya que podría inducir a los OEA a descuidar algunas BPH que también contribuyen a la inocuidad de los alimentos.</p>
<p>Dependiendo de la naturaleza de la empresa alimentaria y de los <u> posibles riesgos asociados con el alimento del que se trate, las BPH o los PCC las medidas de control de la inocuidad de los alimentos</u> controlan los peligros. Aunque se reconozca la importancia de los PCC a la hora de controlar algunos peligros concretos, puede que algunas BPH también exijan más atención que otras por tener un mayor impacto en la inocuidad de los alimentos. Los peligros significativos que no se controlen mediante</p>	<p>FIL</p>

BPH, se controlan mediante medidas de control específicas <u>y/o</u> en los PCC.	
Los controles que resulten críticos para alcanzar un nivel aceptable de inocuidad de los alimentos el objetivo de inocuidad de los alimentos, entre ellos cualquier BPH, según corresponda , deberían estar validados científicamente.	Brasil Justificación: Objetivo de inocuidad de los alimentos (OIA). La frecuencia máxima y/o la concentración de un peligro en un alimento en el momento del consumo que proporciona o contribuye a alcanzar el nivel adecuado de protección.
Los controles, entre ellos cualquier BPH, según corresponda , que resulten críticos para alcanzar un nivel aceptable de inocuidad de los alimentos, entre ellos cualquier BPH, según corresponda , se deberían aplicar como medidas de control de la inocuidad de los alimentos y deberían estar validados científicamente .	FIL No es posible, por lo general, validar todas las BPH; las BPH son lo suficientemente importantes para requerir validación si se aplicasen como medidas de control de la inocuidad de los alimentos, tal como estipula Codex GL 69.
Los controles que resulten críticos para alcanzar un nivel aceptable de inocuidad de los alimentos deberían estar validados científicamente. ²	Panamá Panamá propone modificar la redacción de esta manera: (vi) Los controles que resulten críticos para alcanzar un nivel aceptable de peligro de los alimentos deberían estar validados científicamente.
La aplicación de medidas de control o de BPH debería ser objeto de vigilancia, <u>corrección</u> , medidas correctivas, verificación y documentación, según proceda.	Filipinas Proponemos añadir la palabra "corrección" a los fines de la coherencia con la cláusula 3.9 de la norma ISO22000:2018.
La dirección de las empresas alimentarias debería <u>debe</u> estar comprometida con la inocuidad de los alimentos...	Colombia Colombia propone eliminar del texto la palabra "debería" e incorporar la palabra "debe", lo anterior debido a que para iniciar un sistema de inocuidad el primer responsable es la dirección de la empresa.
Alentar la mejora continua, <u>cuando proceda</u> , teniendo en cuenta los avances en el conocimiento y la tecnología;	Tailandia El modo en que los OEA gestionan sus organización excede el mandato del Codex. Proponemos suprimir esos dos incisos o agregar las palabras "cuando proceda", como se indica.
Garantizar que la inocuidad de los alimentos forma parte de la dirección estratégica o de los objetivos estratégicos de la organización, <u>cuando proceda</u> .	Tailandia El modo en que los OEA gestionan sus organización excede el mandato del Codex. Proponemos suprimir esos dos incisos o agregar las palabras "cuando proceda", como se indica.
DEFINICIONES	
DEFINICIONES	Filipinas <ul style="list-style-type: none"> • Proponemos que se agregue "agua potable" a la definición de los términos basados en la página 4, de CAC/RCP 53-2003, Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas. • Agua potable: Agua que cumple las normas de calidad del agua para beber descritas en las Guías de la OMS para la Calidad del Agua Potable. • Proponemos añadir el término "corrección" a la lista de definiciones, sobre la base de la cláusula 3.9 de la ISO22000:2018. • Corrección: Acción destinada a eliminar una no conformidad detectada. • Proponemos que se agregue "operadores de empresas de alimentos" y "autoridad competente" en las definiciones por coherencia con el Código de prácticas sobre la gestión de

	<p>alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos.</p> <p>Operador de empresas de alimentos (OEA) se refiere a las personas responsables de garantizar que, en las empresas de alimentos bajo su control, se cumplan los requisitos establecidos por la legislación alimentaria, e incluye a productores, elaboradores, mayoristas, distribuidores, importadores, exportadores, minoristas y operadores de servicios de restauración.</p> <p>Autoridad competente es el organismo gubernamental oficial responsable de la aplicación de la legislación alimentaria.</p>
DEFINICIONES	<p>Suiza</p> <p>¿Necesitamos una definición para “BPH”?</p>
DEFINICIONES	<p>Marruecos</p> <p>En la versión inglesa falta definir una propuesta: “Examen de los peligros”</p> <p>Marruecos recomienda suprimir esta definición que aparece entre corchetes.</p> <p>Justificación</p> <p>El análisis de los peligros ya forma parte de un sistema de HACCP eficaz.</p>
DEFINICIONES	<p>Marruecos</p> <p>Marruecos recomienda la incorporación de la definición de “agua potable” en la sección de las definiciones.</p> <p>Justificación</p> <p>El término “agua potable” se utiliza en el documento, por ejemplo en los apartados 38 , 41, 75, 78 y 80.</p>
DEFINICIONES	<p>UA</p> <p>La Unión Africana recomienda la inclusión de la definición de “agua potable” en la sección de “definiciones” para garantizar una comprensión uniforme del término. El término se ha utilizado en varios párrafos del documento, como los párrafos 38, 41, 75, 78 y 80.</p>
DEFINICIONES	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo</p> <p>Mantener los conceptos de validación y vigilancia para las medidas de control únicamente para evitar que la validación y la vigilancia se vuelvan obligatorias para todas las BPH.</p> <p>Cuando se debe “mejorar” una BPH mediante validación y vigilancia, esta decisión proviene del análisis de peligros y la actividad resultante se convierte en una medida de control.</p>
Nota: Todas las definiciones del documento se han trasladado a esta sección.	<p>Nicaragua</p> <p>Se propone Incluir una definición de BPH.</p>
[Agua limpia – ...	<p>Jamaica</p> <p>Se debería esperar la definición de la FAO/OMS para esta definición.</p>
[Agua limpia – ...	<p>EE.UU.</p> <p>Respaldamos la definición tal como está escrita, pero no tenemos objeciones a que se agreguen los contaminantes físicos a la definición.</p>
[Agua limpia: Agua que no contiene contaminantes biológicos o químicos a niveles que puedan comprometer la inocuidad o la idoneidad de los alimentos.] <u>Agua limpia: Agua que no compromete la inocuidad o la idoneidad de los alimentos en las circunstancias</u>	<p>Brasil</p> <p>Justificación: Para armonizar, utilizar la definición de CAC 53/2003.</p>

<u>de su utilización.</u>	
[Agua limpia: Agua que no contiene contaminantes <u>físicos</u> , biológicos o químicos a niveles que puedan comprometer la inocuidad o la idoneidad de los alimentos.]	Senegal
[Agua-Agua limpia: Agua que no contiene contaminantes <u>biológicos-biológicos</u> , <u>físicos</u> o químicos a niveles que puedan comprometer la inocuidad o la idoneidad de los alimentos.]	Nicaragua Se apoya incluir la definición de agua limpia y a su vez se recomienda incorporar la definición sobre agua potable, una vez que sea finalizada por la OMS.
[Agua limpia:...	Uruguay Uruguay entiende que es más adecuado utilizar la definición de Agua limpia del Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003) y no introducir una nueva definición, buscando la armonización de los documentos. Además, considera que es necesario agregar la definición de Agua potable que aparece en el mencionado documento.
[Agua <u>limpiapotable</u>:...	Colombia Colombia considera que el término es agua potable, queda a espera de que sea definido por la OMS, según lo establecido en la NOTA de la página 21 del documento en español.
[Agua limpia: Agua que no contiene contaminantes biológicos, <u>físicos</u> o químicos a niveles que puedan comprometer la inocuidad o la idoneidad de los alimentos.]	UA La Unión Africana recomienda que se agreguen los “contaminantes físicos” como parte de los peligros. Los contaminantes físicos también pueden comprometer la inocuidad y la idoneidad del agua limpia.
[Agua limpia – ...	FIL El enfoque general es que cualquier agua que se utilice debe ser inocua y apta para el uso al que se destina. El concepto de “agua limpia” se refiere al agua fresca y al agua salada con la calidad que se encuentra en la naturaleza (es decir, sin tratar). La necesidad de definiciones del agua o de las diferentes aguas depende cómo se redacte la parte sobre suministro y uso del agua (actualmente los párrafos 77 a 82). Véanse nuestras observaciones sobre el agua, más adelante en este documento, en las que proponemos definiciones de agua para beber, agua de calidad potable y agua regenerada, así como una definición modificada de agua limpia.
Controlar: Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios y procedimientos establecidos- <u>Idoneidad de los alimentos:</u> La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan. <u>Inocuidad de los alimentos:</u> La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan	Nicaragua Nicaragua propone incluir las definiciones sobre idoneidad de los alimentos y la inocuidad de los alimentos, dado que se referencia a lo largo del texto.
Medida de control: Toda medida o actividad (como las medidas de control en los PCC y algunas BPH que requieren un mayor nivel de control) que pueda aplicarse para prevenir o eliminar un peligro significativo para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un	Japón Para una mayor claridad. Japón entiende que “medida de control” incluye las medidas de control de HACCP y algunas BPH que requieren un mayor nivel de control (como las denominadas “BPH

nivel aceptable.	mejoradas”).
Punto crítico de control (PCC): Fase en la que se puede aplicar una medida de control para un peligro significativo, a fin de prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o de reducirlo a un nivel aceptable en un plan de HACCP.	Panamá Panamá propone se agregue la palabra fase esencial. así: Punto crítico de control (PCC): Fase esencial en la que se puede aplicar una medida de control para un peligro significativo, a fin de prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o de reducirlo a un nivel aceptable en un plan de HACCP.
Sistema de higiene de los alimentos: La combinación de prácticas de higiene, entre ellas las que demandan un cuidado especial(como las medidas de control en los PCC y algunas BPH que requieren un mayor nivel de control), que, en su conjunto, garantiza que los alimentos son inocuos y aptos para su uso previsto.	Japón Para una mayor claridad.
Sistema de higiene de los alimentos: La combinación de prácticas de higiene, entre ellas las que demandan un cuidado especial, que, en su conjunto, garantiza que los alimentos son inocuos y aptos para su uso previsto.	Suiza
Peligro: ... Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento [o bien la condición en que este se halla], que puede causar un efecto adverso para la salud.	EE.UU. No nos oponemos a que se elimine de la definición “[o bien la condición en que este se halla]”. Justificación: La “condición en que” en la definición se refiere a cosas como si los alimentos destinados a niños podrían suponer un peligro de asfixia. Sin embargo, la mayoría de los alimentos sólidos presentan un peligro de asfixia si no se mastican adecuadamente y, en la práctica, los análisis de peligros que lleva a cabo el sector se centran en la gravedad y en la probabilidad de que ocurra. Una empresa que elabore alimentos específicamente para niños puede controlar el tamaño para minimizar la posibilidad de un peligro de asfixia, pero puede no incluirlo en su plan de HACCP. Si se suprime la frase, se deberá cambiar la definición de peligro en el Manual de Procedimiento y se deberá borrar la última frase del párrafo 155.
Peligro: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento {o bien la condición en que este se halla}, que puede causar un efecto adverso para la salud.	India Se deben eliminar los corchetes, ya que alguna condición en que se halle el alimento puede suponer un peligro para la salud. Por ejemplo, té caliente, bordes afilados, alimento cocido y tragar líquidos viscosos puede causar asfixia, por ejemplo, un jarabe espeso, pegajoso, es difícil de tragar; la cáscara de psilio si se disuelve en poco agua adquiere una consistencia gelatinosa / pegajosa espesa que es difícil de tragar.
Peligro: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento {o bien la condición en que este se halla} , que puede causar un efecto adverso para la salud.	Japón Si el comité está de acuerdo en que se suprima “o la condición en que”, tomaríamos en consideración la propuesta de enmienda de la definición de "peligro" que figura en el Manual de Procedimiento del Codex, en caso necesario, de acuerdo a lo establecido en la Guía sobre el procedimiento de revisión y enmienda de las normas del Codex y textos afines.
Peligro: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento {o bien la condición en que este se halla}, que puede causar un efecto adverso para la salud.	Kenya Estamos de acuerdo con la inclusión de la condición.
Peligro: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento {o bien la condición en que este se halla} , y que puede	Senegal

causar un efecto adverso para la salud.	
Peligro: Un agente biológico, químico o físico <u>o condición en que se halla</u> presente en el alimento o bien la condición en que este se halla , y que puede causar un efecto adverso para la salud.	Marruecos
Peligro: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento o bien la condición en que este se halla , que puede causar un efecto adverso para la salud.	UA La Unión Africana recomienda que se suprima el término “o bien la condición en que este se halla” de la definición de los peligros. El término “condición” no es fácil de entender. Además, en la actual aplicación del HACCP, el término “condición en que se halla el alimento” apenas se utiliza en el proceso de análisis de peligros. También es difícil ofrecer una medida de control para la “condición en que se halla el alimento” como peligro.
Peligro: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento o bien la condición en que este se halla , que puede causar un efecto adverso para la salud.	FIL La frase “la condición en que” resulta muy poco clara y ha llevado a que varios expertos se refieran a ella con significados muy diferentes, como idoneidad, que el propio alimento sea un alérgeno (por ejemplo, la leche), quemaduras por líquidos calientes, etc. El ejemplo más adecuado es el tamaño/forma de una uva, que supone un riesgo de asfixia y esta situación se cubre correctamente en el párrafo 155 del documento de anteproyecto.
Análisis de peligros: Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros identificados en el entorno, en el proceso o en los alimentos, y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes para la inocuidad de los alimentos y, por tanto, se deberían abordar en <u>debería ser gestionado por</u> el plan de HACCP.	FIL
Vigilar: El acto de llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC o una BPH <u>pertinente</u> está bajo control.	Japón Por coherencia con la descripción de “vigilancia” en el cuadro comparativo.
Vigilar: El acto de llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC o una BPH está bajo control. <u>funciona como debiera.</u>	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo Vigilancia: El acto de llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC o una BPH está bajo control o si una medida de control funciona como debiera.
Programa de prerequisites: Programas que ofrecen las condiciones ambientales y de funcionamiento necesarias para la producción de alimentos inocuos e idóneos y que sientan las bases para la aplicación de un sistema de HACCP.	Suiza ¿Es esta la definición de la ISO?
[Examen de los peligros: ¿.....?]	EE.UU. Proponemos que se suprima el término propuesto, que aún no ha sido definido. No creemos que sea necesario definirlo. Si se utiliza el término, se puede describir en el texto.
[Examen de los peligros: ¿.....?] Examen de las operaciones: <u>Es necesario definirlo claramente, explicando la diferencia de este término con respecto al “examen de peligros”</u>	Brasil Es necesario definirlo claramente, explicando la diferencia del término “examen de peligros” con el “análisis de peligros”.
[Examen de los peligros:.....] <u>El proceso de reunir y examinar la información disponible sobre los peligros asociados al entorno</u>	India La definición se propone abordar el plan basado en BPH.

<u>del proceso del alimento para diseñar la aplicación de las BPH, entre ellas, de aquellas que requieren una atención especial para la gestión de los peligros alimentarios.?</u>	
[Examen de los peligros: ¿.....?]	Japón Japón no respalda la creación de un nuevo término, “examen de peligros”.
[Examen de los peligros:?] <u>Un examen de peligros es la actividad de detectar la idoneidad, adecuación, eficiencia y eficacia de lograr el objetivo de abordar la fuente o la situación con potencial para causar lesiones o mala salud.</u>	Guyana El texto siguiente es una definición propuesta
[Examen de los peligros: ¿.....?]	Kenya Los peligros seguirán siendo los mismos incluso considerando las condiciones y por lo tanto no hay necesidad de examinar las categorías de los peligros.
[Examen de los peligros: ¿.....?]	UA La Unión Africana recomienda suprimir el término “examen de los peligros”. El examen de los peligros forma parte de un HACCP efectivo.
[Examen de los peligros: ¿.....?]	FIL El término es nuevo y no resulta claro. No se aborda concretamente en el anteproyecto actual pero se menciona en algunos sitios. Tal como está escrito actualmente implica que el término se refiere a un análisis de peligros inferior. Si se debe incluir un análisis de peligros simplificado, se pueden utilizar los términos ya empleados en el análisis de peligros (como identificación de peligros). En todo caso, la forma de aplicar un enfoque más sencillo por parte de los pequeños OEA requiere mucha mayor consideración.
[Examen de los peligros: ¿.....?]	Nicaragua El examen de los peligros no está contemplado en el documento, por lo tanto no es conveniente incluir su definición.
[Examen de los peligros: ¿.....?]	Uruguay Es necesario definirlo si se decide utilizar este término en el documento.
[Examen de los peligros: ¿.....?]	Colombia Este término solamente se encuentra referenciado en el cuadro de la pregunta 1, por lo tanto se considera que si el cuadro es pasado al anexo, no se hace necesario definirlo.
[Examen de los peligros]: ¿.....?]	Costa Rica
Peligro significativo: Un peligro de tal naturaleza, en cuanto a la gravedad de sus efectos nocivos para la salud y la probabilidad de que ocurra cuando no existe control, que su eliminación o reducción a niveles aceptables es fundamental para la producción de alimentos inocuos. Un peligro determinado a través de un examen de los peligros o de un análisis exhaustivo de los peligros, que se considera que es razonable esperar que se produzca en caso de que no exista control.	EE.UU. Proponemos una nueva definición ya que, tal como está escrito, no refleja la gravedad. La definición propuesta se basa en el debate del análisis de peligros de CXC 1-1969 y refleja tanto la gravedad como la probabilidad de que ocurra. Evita definir el término a partir de un proceso utilizado para alcanzar la conclusión de que el peligro es significativo (un examen de los peligros o un análisis exhaustivo de los peligros).
Peligro significativo: Un peligro determinado a través de un	Japón

examen de los peligros o de un análisis exhaustivo de los peligros, que se considera que es razonable esperar que se produzca en caso de que no existan <u>medidas de control, no para que los eviten las BPH generales.</u>	Para una mayor claridad.
Peligro significativo: Un peligro determinado a través de un examen <u>una identificación</u> de los peligros o de un análisis exhaustivo de los peligros, que se considera que es razonable esperar que se produzca <u>a niveles inaceptables en el producto final</u> en caso de que no exista control.	FIL 1. Véanse nuestras observaciones más arriba [Examen de los peligros: ¿.....?] 2. Pueden ocurrir muchos peligros, pero no todos se deben controlar. Además, el foco del control debería estar relacionado con los niveles en el producto final. Por lo tanto, agregar “a niveles inaceptables en el producto final” como sigue, aclarará el significado de “significativo”.
Peligro significativo: Un peligro determinado a través de un examen de los peligros o de un análisis exhaustivo de los peligros, que se considera que es razonable esperar que se produzca en caso de que no exista control. <u>Peligro significativo: un peligro determinado a través de un examen de peligros o de un análisis exhaustivo de peligros, que se considera es razonable que ocurra en caso de que no exista control y que causa enfermedad o muerte.</u>	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo ¿Por qué no hay nada relativo a la gravedad en la definición de peligro significativo?
Fase: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, <u>que puede ser</u> desde la producción primaria hasta el consumo final.	EE.UU. Justificación: Aporta flexibilidad en el sentido de que las empresas alimentarias no deben tener en cuenta todas las fases.
Validación: Obtener pruebas de que una BPH , una medida de control o una combinación de BPH o medidas de control, si se aplican adecuadamente, pueden controlar los peligros hasta lograr un resultado determinado.	EE.UU. Justificación: Esto refleja la definición de validación de las directrices del Codex. Las BPH serían medidas de control si controlan peligros, por lo que no hay razón para mencionar específicamente las BPH en la definición.
Validación: Obtener pruebas de que una BPH , una medida de control o una combinación de BPH o medidas de control, si se aplican adecuadamente, pueden controlar los peligros hasta lograr un resultado determinado.	Japón Por coherencia con la descripción de “Validación de la eficacia de la medida” del cuadro comparativo. La validación se debería llevar a cabo para las medidas de control de HACCP y algunas BPH que requieren un mayor nivel de control (es decir, medidas de control).
Validación: ...	FIL Recomendamos encarecidamente que la definición de validación sea la que se aplica en el GL del Codex. La definición del anteproyecto induce a error. La coexistencia de la definición de GL 69 y de una nueva definición en este documento volvería a introducir falta de claridad. La definición de GL 69 es la siguiente: Validación: La obtención de pruebas que demuestren que una medida de control o combinación de medidas de control, si se aplica debidamente, es capaz de controlar el peligro con un resultado especificado.
Validación: Obtener pruebas de que una BPH, una medida de control o una combinación de BPH o medidas de control, si se aplican adecuadamente, pueden controlar los peligros hasta lograr un resultado determinado. <u>Validación: La obtención de pruebas que demuestren que una medida de control o combinación de medidas de control, si se aplica debidamente, es capaz de controlar el peligro con un resultado especificado.</u>	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo

<p>Verificación: La aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar si una BPH, <u>una medida de control o una combinación de BPH y/o de medidas de control</u> funciona o ha estado funcionando en la forma prevista.</p>	<p>Suiza Utilizar el mismo texto que en “validación.”</p>
[PRIMER CAPÍTULO] (BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE)	
<p>PRIMER CAPÍTULO PRIMER CAPÍTULO</p>	<p>Nicaragua</p>
<p>Como se ha señalado anteriormente, en determinadas circunstancias el examen de las operaciones y de sus peligros (o un análisis exhaustivo de los peligros) puede indicar que...</p>	<p>Chile Eliminar el texto entre paréntesis, ya que introduce un nuevo tipo de análisis de peligros y necesitaría una definición para indicar las acciones que se incluyen en un análisis exhaustivo de los peligros y que no se incluyen en el análisis de los peligros sin el adjetivo.</p>
<p>Como se ha señalado anteriormente, en determinadas circunstancias el examen de las operaciones y de sus peligros (o un análisis exhaustivo de los peligros) puede indicar que las BPH son suficientes para manejar los peligros asociados a una empresa alimentaria. Para algunas BPH puede ser necesario un nivel más elevado de control necesaria una mayor atención (por ejemplo, un aumento de la vigilancia y la verificación) para suministrar alimentos inocuos y aptos para el consumo, por lo que se deberá aplicar convenientemente este nivel de control y de frecuencia de la vigilancia y la verificación. Así, la limpieza del equipo y de las superficies que entran en contacto con los alimentos pueden exigir un mayor nivel de control y de frecuencia de la vigilancia que, digamos, la limpieza de paredes y techos.</p>	<p>EE.UU. Justificación: Reducir la repetición de lo dicho anteriormente. Es probable que se necesiten más cambios en este punto, dependiendo de cómo planteemos la cuestión del “examen de peligros/análisis de peligros”.</p>
<p>Como se ha señalado anteriormente, en determinadas circunstancias el examen de las operaciones y de sus peligros (o un análisis exhaustivo de los peligros) puede indicar que...</p>	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo No hay ninguna mención de la validación para las BPH que requieren un mayor nivel de control. Se debería validar lo antes posible las BPH que requieren un mayor nivel de control.</p>
<p>Como se ha señalado anteriormente, en determinadas circunstancias el examen de las operaciones y de sus peligros (o un análisis exhaustivo de los peligros) puede indicar indica que las BPH son pueden ser suficientes para manejar los peligros asociados a una empresa alimentaria....</p>	<p>Nicaragua Nicaragua propone realizar modificaciones a la redacción para evitar confusiones en la interpretación del enunciado.</p>
<p>El conocimiento del alimento y de su proceso de producción son fundamentales para la aplicación eficaz de BPH. El presente capítulo capítulo ofrece orientaciones para la aplicación eficaz de BPH, entre ellas, el emplazamiento, la disposición, el diseño, la construcción y el mantenimiento adecuados de los locales e instalaciones y se deberían aplicar de forma conjunta con los códigos específicos para el producto y el sector.</p>	<p>Nicaragua</p>
<p>Las BPH manejan muchos muchas fuentes de peligros alimentarios que podrían contaminar los productos alimenticios...</p>	<p>Canadá Creemos que los ejemplos (como las personas que manipulan alimentos, etc.) son fuentes posibles de peligros pero no peligros alimentarios en sí mismos.</p>
<p>Todas las empresas deberían examinar sus operaciones ser</p>	<p>Tailandia</p>

<p>capaces de entender y ser conscientes de los peligros asociados a su actividad, así como de las medidas de control necesarias para gestionar estos peligros, según corresponda. Se podrían revisar las operaciones y los posibles peligros alimentarios para determinar si la aplicación de BPH, entre otras, de las que requieren una mayor atención, es suficiente para hacer frente a algunos o a todos los peligros alimentarios asociados con las actividades, a través del control de sus fuentes. Por ejemplo:</p>	<p>A partir de la preocupación manifestada sobre que el término “examen de peligros” que se utiliza en el anteproyecto pueda implicar que se requiere un examen formal escrito, nos gustaría proponer la enmienda indicada en el párrafo 23.</p>
<p>Todas las empresas deberían examinar sus operaciones y deben conocer las BPH asociadas con las actividades de su proceso para que los posibles peligros alimentarios para determinar si la aplicación de BPH, entre otras, de las que requieren una mayor atención, es suficiente se vinculan a dichas actividades esten bajo control. para hacer frente a algunos o a todos los peligros alimentarios asociados con las actividades, a través del control de sus fuentes. Por ejemplo:</p>	<p>Uruguay</p>
<p>Todas las empresas deberían examinar sus operaciones y los posibles peligros alimentarios para determinar si la aplicación de BPH,...</p>	<p>Uruguay Como se ha visto antes, Uruguay considera que si se introduce este término “examinar”, es necesario que quede claro lo que esto implica para las empresas y por lo tanto definirlo en la Sección “Definiciones”.</p>
<p>El control de la calidad del agua que reduce al mínimo la presencia de muchos peligros potenciales (biológicos, químicos);</p>	<p>Brasil Justificación: Suprimir los ejemplos aquí ya que no hay motivo para dejar únicamente estos cuatro puntos de control. ¿Únicamente son esenciales estos controles?</p>
<p>El control de la contaminación fecal que reduce al mínimo la posibilidad de contaminación con patógenos de transmisión alimentaria como <i>Salmonella</i>, <i>Campylobacter</i>, <i>Yersinia</i>, <i>E. coli</i> patógena;</p>	<p>Brasil Justificación: Suprimir los ejemplos aquí ya que no hay motivo para dejar únicamente estos cuatro puntos de control. ¿Únicamente son esenciales estos controles?</p>
<p>El control de la contaminación fecal que reduce al mínimo la posibilidad de contaminación con patógenos de transmisión alimentaria como <i>Salmonella</i>, <i>Campylobacter</i>, <i>Yersinia</i>, o las cepas patógenas de <i>E. coli</i> patógena;</p>	<p>Canadá</p>
<p>El control de las prácticas y la higiene de los manipuladores de alimentos que previenen muchas posibles enfermedades contagiosas que podrían ser transmitidas a través de los alimentos; y</p>	<p>Brasil Justificación: Suprimir los ejemplos aquí ya que no hay motivo para dejar únicamente estos cuatro puntos de control. ¿Únicamente son esenciales estos controles?</p>
<p>El control de la limpieza de las superficies que entran en contacto con los alimentos que elimina los contaminantes bacterianos, entre ellos los agentes patógenos de transmisión alimentaria y los alérgenos.</p>	<p>Canadá</p>
<p>El control de las fuentes de peligros mediante BPH es, a menudo, de carácter preventivo, práctico, viable y rentable para los OEA.</p>	<p>FIL No solo las BPH, sino también todo el planteamiento del HACCP es de naturaleza preventiva.</p>
<p>El control de las fuentes de los peligros mediante BPH es, alimentados a menudo, traves de carácter las BPH es preventivo,</p>	<p>Uruguay Esta frase no quedo clara, se sugiere cambiar la redacción por la siguiente</p>

práctico, viable y rentable para los OEA.	
Los peligros para la inocuidad de los alimentos que ocurren o están presentes a tales niveles que las BPH no son suficientes para...En caso de que no sea posible establecer medidas de control suficientes a través de BPH se identifiquen peligros para la inocuidad alimentaria a través del análisis de peligros incluso después de la aplicación de BPH...	Japón Para una mayor claridad.
Los peligros para la inocuidad de los alimentos que ocurren o están presentes a tales niveles que las BPH no son suficientes para... En caso de que no sea posible establecer medidas de control suficientes a través de BPH , será necesario aplicar un plan de HACCP. Un plan de este tipo puede requerir cambios en los parámetros de elaboración, en las fases de elaboración, en la tecnología de fabricación, en las características del producto final, en el método de distribución o , en el uso previsto. <u>o en las BPH aplicadas.</u>	FIL En la sexta línea, eliminar “a través de BPH” para evitar conflicto con ISO 22000. Además, lo más probable es que al pasar de un sistema basado en BPH a un sistema basado en BPH/HACCP se produzca un impacto en las BPH que se requieren - es posible que se necesiten BPH adicionales, mientras que otras ahora pueden ser superfluas. Por lo tanto, conviene reflejarlo en la última frase.
Los peligros para la inocuidad de los alimentos que ocurren o están presentes a tales niveles que las BPH...	Panamá Panamá sugiere eliminar la palabra “tales” para darle mejor sentido a la redacción en español.así: Los peligros para la inocuidad de los alimentos que ocurren o están presentes a niveles que las BPH no son suficientes...
PRODUCCIÓN PRIMARIA	
SECCIÓN 1: PRODUCCIÓN PRIMARIA	EE.UU. Agregar “Sección1” antes de “producción primaria”. Renumerar las secciones siguientes. Justificación: No está claro por qué no tiene un número de sección.
SECCIÓN 0: PRODUCCIÓN PRIMARIA	Suiza ¿Por qué no se numera “producción primaria”?
PRODUCCIÓN PRIMARIA	Uruguay Las buenas prácticas en la Producción Primaria, no solo se restringen a esta sección, sino que en el correr de todo el documento se describen practicas o actividades que también aplican a esta etapa de la cadena.
=a. Evitar el uso de zonas en las que el medio ambiente suponga una amenaza para la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, focos de contaminación).	Costa Rica
- Controlar los contaminantes, plagas y enfermedades de animales y plantas en la medida de lo posible, a fin de reducir al mínimo la amenaza para la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, uso adecuado de <u>plaguicidas y de</u> medicamentos veterinarios).	Canadá Proponemos agregar otro ejemplo.
=b. Controlar los contaminantes, plagas y enfermedades de animales y plantas en la medida de lo posible, a fin de reducir al mínimo la amenaza para la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, uso adecuado de medicamentos veterinarios).	Costa Rica
- Adoptar prácticas y medidas para garantizar que los alimentos se	Suiza

producen en condiciones de higiene adecuadas (como prácticas higiénicas de ordeño).	
=c. Adoptar prácticas y medidas para garantizar que los alimentos se producen en condiciones de higiene adecuadas.	Costa Rica
Higiene del medio ambiente-“Control ambiental”	Costa Rica
Se deberían identificar las posibles fuentes de contaminación procedentes del medio ambiente...por ejemplo, al utilizar tierra con un alto contenido de metales pesados contaminantes, cerca de instalaciones que emitan olores tóxicos o molestos o de fuentes de agua contaminadas .	Jamaica
Se deberían identificar las posibles fuentes de contaminación procedentes del medio ambiente...por ejemplo, al utilizar tierra con un alto contenido de metales pesados contaminantes o fuentes de agua contaminadas, salvo que exista una medida para reducir o evitar la contaminación de los alimentos .	Tailandia Algunas sustancias perjudiciales que contaminan el medio ambiente se puedan reducir o evitar.
Se deberían identificar las posibles fuentes de contaminación procedentes del medio ambiente... por ejemplo, al utilizar tierra con un alto contenido de metales pesados contaminantes e fuentes de agua contaminadas, escorrentía o materia fecal .	Japón Japón propone agregar más ejemplos generales de contaminación procedente del entorno. Si se deja la frase “al utilizar tierra con un alto contenido de metales pesados contaminantes”, se debería hacer referencia al Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas (CXC 49-2001) ya que resulta útil para que los usuarios entiendan el documento.
P2:	Chile Pregunta 2: P2: ¿Existe algún programa de la FAO/OMS al que se pueda hacer referencia aquí? Preferimos no hacer referencia aquí al programa de la FAO/OMS, ya que formaría parte del documento y no sabemos lo que ocurrirá si se actualiza ese documento de la FAO/OMS sin el consenso de los Estados miembros.
P2:	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> La FAO tiene algunas publicaciones sobre bioseguridad en la producción primaria que tal vez se podrían citar, como, por ejemplo, http://www.fao.org/docrep/pdf/010/a1140s/a1140s07.pdf
P2:	EE.UU. Recomendación: No vemos la necesidad de hacer referencia aquí a ningún programa de la FAO/OMS.
P2: La FAO tiene algunas publicaciones sobre buenas prácticas agrícolas que tal vez se podrían citar, como, por ejemplo, http://www.fao.org/docrep/006/Y5224E/y5224e04.htm#TopOfPage	India La referencia propuesta es más pertinente para esta sección.
P2:	Guyana Proponemos el uso del Manual de la OMS sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos.
P2:	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo Guía de la FAO de buenas prácticas en explotaciones lecheras

P2: ¿Existe algún programa de la FAO/OMS al que se pueda hacer referencia aquí?	Perú Actualmente no se tiene referencia de un programa de la FAO/OMS
P2:	Uruguay Si bien existen documentos FAO que podrían servir de apoyo en esta sección, se debe evaluar como hacer referencia al mismo de tal manera de que no necesariamente pase a ser parte de un documento Codex con lo que eso implica a nivel de comercio internacional.
P2:	Argentina Sin observaciones
Los efectos potenciales de las actividades de producción primaria sobre la inocuidad y la idoneidad de los alimentos se deberían tener en cuenta en todo momento. En especial, esto incluye identificar cualquier punto específico de dichas actividades en el que puede existir una alta probabilidad de contaminación y tomar medidas específicas para reducir al mínimo <u>y, si es posible, eliminar</u> esta probabilidad.	Jamaica
Controlar la salud animal y vegetal para que no suponga ninguna amenaza para la salud humana a través del consumo de alimentos, o para que no afecte negativamente la idoneidad del producto (por ejemplo, observar el periodo de retirada <u>y el periodo de gracia</u> de los medicamentos veterinarios y de los plaguicidas, respectivamente, y mantener registros cuando corresponda).	UA La Unión Africana propone suprimir periodo de gracia ya que la terminología estándar utilizada es “periodo de retirada”.
Controlar la salud animal y vegetal para que no suponga ninguna amenaza para la salud humana a través del consumo de alimentos, o para que no afecte negativamente la idoneidad del producto (por ejemplo, observar el período de retirada y el período de <u>gracia</u> de los medicamentos veterinarios y de los plaguicidas, respectivamente, y mantener registros cuando corresponda).	Senegal
En particular, se debería tener cuidado con el manejo de los residuos, y almacenar las sustancias perjudiciales de forma adecuada. Los programas <u>in situ en las explotaciones agrícolas de producción, como los programas de garantía de calidad para la industria</u> , que alcanzan metas específicas están cobrando importancia creciente en la producción primaria y se deberían promover.	EE.UU. Justificación: Para aclarar que los programas “in situ en las explotaciones agrícolas” en la producción primaria incluyen los programas de garantía de calidad para la industria.
Clasificar los alimentos y los ingredientes alimentarios para eliminar materiales que <u>son claramente impropios no pueden ser utilizado</u> para el consumo humano;	Costa Rica
SECCIÓN 1: ESTABLECIMIENTO: DISEÑO E INSTALACIONES	

<p>SECCIÓN 1: ESTABLECIMIENTO: DISEÑO E INSTALACIONES <u>JUSTIFICACIÓN: ES NECESARIO PRESTAR ATENCIÓN A UN BUEN DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN EN TÉRMINOS DE HIGIENE, A UNA UBICACIÓN ADECUADA Y A QUE SE CUENTE CON INSTALACIONES ADECUADAS QUE PERMITAN UN CONTROL EFICAZ DE LOS PELIGROS.</u></p>	<p>India Esto cubriría los alérgenos y contaminantes biológicos, físicos y químicos que se pretende controlar mediante el diseño del establecimiento y las instalaciones.</p>
<p>SECCIÓN 1: <u>DISEÑO DEL ESTABLECIMIENTO, DISEÑO E INSTALACIONES Y EQUIPO</u></p>	<p>Suiza</p>
<p>Los establecimientos <u>alimentarios</u> no deberían estar situados en lugares supongan una amenaza para la inocuidad o la idoneidad de los alimentos y donde no se puedan controlar los peligros a través de medidas razonables. La ubicación de un establecimiento <u>alimentario</u>, incluso de los establecimientos temporales o móviles, no debería suponer la introducción de ningún peligro proveniente del medio ambiente que no se pueda controlar. En particular, a menos que se ofrezcan salvaguardias suficientes, los establecimientos <u>alimentarios</u> normalmente deberían estar alejados de:</p>	<p>Suiza</p>
<p>Los establecimientos no deberían estar situados en lugares <u>supongan-constituyan</u> una amenaza para la inocuidad o la idoneidad de los alimentos y donde no se puedan controlar los peligros a través de medidas razonables...</p>	<p>Nicaragua</p>
<p>Los establecimientos no deberían deben estar situados en lugares que supongan una amenaza para la inocuidad o la idoneidad de los alimentos y donde no se puedan controlar los peligros a través de medidas razonables...</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>El paisaje cercano a <u>una instalación alimentaria establecimiento alimentario</u> se debería diseñar de forma adecuada para reducir al mínimo los elementos que atraigan plagas y su anidamiento. Cuando sea necesario, se debería consultar a expertos para solicitar asesoramiento sobre las plantas adecuadas para uso paisajístico.</p>	<p>Suiza</p>
<p>El paisaje cercano a una instalación alimentaria se debería diseñar de forma adecuada para reducir al mínimo los elementos que atraigan plagas y su anidamiento. Cuando sea necesario, se debería consultar a expertos para solicitar asesoramiento sobre las plantas adecuadas, <u>según proceda</u> para uso paisajístico.</p>	<p>Senegal Justificación: para evitar la repetición de “uso paisajístico”.</p>
<p>Equipo</p>	<p>UA Es necesario suprimirlo para evitar repeticiones.</p>
<p><u>Equipo 1.1 DISEÑO</u></p>	<p>Suiza</p>
<p>Equipo</p>	<p>Nicaragua Este término no es congruente con el contenido y puede inducir a confusión.</p>

Equipo	Costa Rica Reemplazar a partir de este apartado el termino "debería" por el término "debe".
Diseño higiénico y disposición del establecimiento fy del equipo alimentario	Suiza
Diseño higiénico y disposición del establecimiento fy del equipo alimentario	Nicaragua Este acápite no aborda el equipo, por lo tanto se sugiere eliminarlo del sub-título.
El diseño interno y la disposición de los establecimientos y equipos de producción de alimentos deberían permitir la aplicación de buenas prácticas de higiene de los alimentos, de un mantenimiento y una limpieza adecuadas, proteger de la contaminación cruzada y facilitar, cuando sea viable, un flujo lineal secuencial de las operaciones.	Suiza
El diseño interno y la disposición de los establecimientos y equipos de producción de alimentos deberían permitir la aplicación de buenas prácticas de higiene de los alimentos, de un mantenimiento y una limpieza adecuadas adecuados , proteger de la contaminación cruzada y facilitar, cuando sea viable, un flujo lineal de las operaciones.	Costa Rica
Las zonas que tengan un control de higiene diferente, como las zonas limpias y las zonas sucias, deberían estar separadas para minimizar la contaminación cruzada, a través de medidas como la separación física (por ejemplo, paredes, tabiques) o la ubicación (por ejemplo, la distancia), el flujo circulatorio (por ejemplo, flujo de producción unidireccional), la circulación del aire y la separación temporal, con una limpieza y desinfección entre cada uso.	India Para aportar claridad.
Las zonas limpias y sucias deberían estar separadas para minimizar la contaminación cruzada a través de medidas como la separación física (por ejemplo, paredes, tabiques)...	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Proponemos sustituir la frase por la siguiente: "Las zonas que tengan un tipo de control de higiene diferente, por ejemplo productos cocinados y materias primas, que debería estar separadas..." <input type="checkbox"/> Justificación: La terminología es vaga en cuando a "zonas limpias y sucias", por lo que se propone el texto revisado para mayor claridad.
Las puertas deberían tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y, cuando sea necesario , de desinfectar.	Jamaica
Así, algunas Las superficies de trabajo que están en contacto directo con los alimentos deberían estar en buenas condiciones, ser duraderas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar...	Canadá Proponemos que se incluya un inciso adicional en la sección anterior en vez de un ejemplo, ya que la recomendación propuesta se aplica a todas las superficies de trabajo.
Así, algunas Las superficies superficies de trabajo que están en contacto directo con los alimentos deberían estar en buenas condiciones, ser duraderas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar.	Suiza Suprimir "asi" y agregarlo como último inciso al párrafo 34.
Así, algunas superficies de trabajo que están en contacto directo con los alimentos deberían estar en buenas condiciones, ser duraderas y fáciles de limpiar, ... siempre que esta desviación no	Canadá

comprometa la inocuidad de los alimentos.[En español no procede]	
Instalaciones temporales o móviles y distribuidores automáticos	Suiza Proponemos suprimirlo ya que no se aborda en el texto.
Las instalaciones y estructuras comprendidas en este apartado incluyen los puestos de mercado, los vehículos de venta ambulante, distribuidores automáticos , así como las instalaciones temporales como tiendas o carpas.	Canadá Proponemos incluir los distribuidores automáticos en el párrafo para alinearlos con el título de la sección.
Dichas instalaciones y estructuras deberían estar ubicadas, diseñadas y construidas de manera que se evite, en la medida en que sea razonablemente posible, la contaminación de los alimentos y el anidamiento de plagas. Al aplicarse estas condiciones y requisitos específicos, se debería controlar de manera adecuada cualquier peligro para la higiene de los alimentos asociado a dichas instalaciones...	India No existe el término peligro para la higiene de los alimentos. Proponemos suprimir higiene de los alimentos.
1.2 INSTALACIONES	Suiza
Suministro de agua	EE.UU.
P3: El texto original de CXC 1–1969 se ha trasladado a la sección sobre agua. ¿Existe acuerdo sobre si el texto encaja aquí?	Jamaica Trasladar a la sección sobre el agua el texto original de CXC 1–1969 es adecuado, mejora la fluidez.
P3:	Chile Pregunta 3: P3: El texto original de CXC 1–1969 se ha trasladado a la sección sobre agua. ¿Existe acuerdo sobre si el texto encaja aquí? Sí
P3:	Egipto Egipto está de acuerdo en trasladar la sección sobre agua haciendo referencia a dónde se ubica.
P3:	EE.UU. No tenemos objeción a colocar el texto sobre el agua en el documento. Suprimir el subtítulo “suministro de agua”. Justificación: El texto sobre el agua se ha trasladado.
P3:	India Estamos de acuerdo con esto, ya que aquí únicamente se está tratando sobre “diseño y eliminación” y los riesgos asociados.
P3:	Japón Japón está de acuerdo con la propuesta.
P3:	Canadá Trasladar los párrafos 75 y 76 a esta ubicación, es decir, entre el párrafo 37 y el 38, en el epígrafe sobre INSTALACIONES y el subepígrafe suministro de agua. Canadá propone mantener el texto sobre suministro de agua en su ubicación original (CXC 1-1969). Creemos que si todas las disposiciones sobre agua se trasladan a la sección 2: Control de las operaciones, esto deja un hueco en la sección 1: Establecimiento: diseño e instalaciones.

	La sección sobre las instalaciones indica que en el establecimiento se debería disponer de lo siguiente: sistemas de drenaje y eliminación de residuos, instalaciones de limpieza, instalaciones de higiene para el personal, instalaciones para el control de la temperatura, sistemas de calidad del aire y ventilación, iluminación adecuada e instalaciones para el almacenamiento de alimentos. Creemos que las recomendaciones sobre suministro de agua están mejor en esta sección (es decir, Sección 1: Establecimiento: diseño e instalaciones) que en la Sección 2: Control de las operaciones.
P3:	Guyana Está de acuerdo en que el texto encaja aquí.
P3:	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo Sí
P3:	Kenya No.Estamos de acuerdo en que la sección sobre suministro de agua se traslade a la sección sobre agua.
P3: El texto original de CXC 1–1969 se ha trasladado a la sección sobre agua. ¿Existe acuerdo sobre si el texto encaja aquí?	Panamá Panamá esta de acuerdo con que el texto encaje aquí
P3:	Perú Si estamos de acuerdo.
P3:	Uruguay De acuerdo con trasladar el texto original sobre suministro de agua a una sección específica de "Agua".
P3:	Argentina Argentina está de acuerdo en que se traslade el texto original de suministro de agua a la sección sobre agua.
P3:	Colombia Se considera apropiado el cambio y el lugar donde va a ser puesto
P3:	Costa Rica Costa Rica propone dejarlo en su lugar inicial.
P3:	UA La Unión Africana apoya la reubicación del texto ya que es la disposición lógica para consolidar los requisitos relativos al agua.
P3:	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Proponemos que el párrafo "suministro de agua" se mantenga en esta sección. <input type="checkbox"/> Justificación: Por lo general el agua se considera parte de los suministros, especialmente debido a que está relacionada con la disponibilidad de agua potable para la higiene personal, el lavado de manos, la limpieza, etc.
P3:	FIL Apoyamos que todas las disposiciones sobre el agua (suministro, abastecimiento y uso) se aborden en la misma sección.

	Véanse también nuestras observaciones sobre el agua (párrafos 75 a 82).
Instalaciones de drenaje y de eliminación de residuos	Suiza
Deberían preverse sistemas e instalaciones adecuados de drenaje y eliminación de residuos.... Es importante que el drenaje no fluya de zonas muy contaminadas (<u>como los servicios sanitarios o las zonas de producción de materias primas</u>) a zonas en las que los alimentos acabados estén expuestos al ambiente.	EE.UU. Justificación: Para proporcionar ejemplos de zonas muy contaminadas.
Deberían preverse sistemas e instalaciones adecuados de drenaje y eliminación de residuos....	Mauricio Se puede utilizar el término agua potable pero sigue siendo bastante vago. En la industria se utilizan términos como “agua sin tratar”, “agua tratada”, “aguas de proceso” o “agua envasada” para diferenciarlos. Esto es a título informativo. El término “agua sin tratar” se refiere a cualquier agua que no es para consumo directo y el agua tratada o agua envasada, es el agua apta para el consumo; las especificaciones de los tipos de agua difieren. El agua de proceso es agua utilizada en las torres de refrigeración, para el lavado, etc.
Los residuos deberían ser recogidos y eliminados por personal capacitado y, cuando proceda, ...	Suiza Agregar una disposición sobre el almacenamiento del agua en condiciones adecuadas de temperatura.
Los contenedores que se utilicen para almacenar sustancias peligrosas antes de su eliminación deberían estar identificados y, cuando proceda, se deberían poder cerrar con llave para evitar la contaminación <u>accidental o intencionada</u> de los alimentos.	Canadá Proponemos que se suprima. En nuestra opinión, no es necesario incluir en esta frase la expresión accidental o intencionada.
Los contenedores que se utilicen para almacenar sustancias peligrosas antes de su eliminación deberían estar identificados y, cuando proceda, se deberían poder cerrar con llave para evitar la contaminación accidental o intencionada de los alimentos. Se deberían tomar las disposiciones adecuadas para la eliminación y el almacenamiento de residuos. <u>Los residuos, en la medida de lo posible, se deberían recopilar y almacenar en recipientes cubiertos y no se debería permitir que se acumulen ni que se desborden en las áreas de manipulación y de almacenamiento de alimentos o en otras áreas de trabajo ni en zonas circundantes, salvo en la medida en que sea inevitable para el adecuado funcionamiento de las instalaciones. El personal responsable de la eliminación de residuos debería estar adecuadamente capacitado a fin de que no se convierta en una fuente de contaminación cruzada.</u>	Suiza Agregar los párrafos 104 y 105.
Los contenedores que se utilicen para almacenar sustancias peligrosas antes de su eliminación deberían estar identificados y, cuando proceda, se deberían poder cerrar con llave para evitar la contaminación accidental o intencionada de los alimentos. [En español no procede]	Senegal
Los contenedores que se utilicen para almacenar sustancias	Marruecos

<p>peligrosas antes de su eliminación deberían estar identificados y, cuando proceda, se deberían poder cerrar con llave para evitar la contaminación accidental o intencionada de los alimentos. [En español no procede]</p>	
<p>Los contenedores que se utilicen para almacenar sustancias peligrosas antes de su eliminación deberían estar identificados y, cuando proceda, se deberían poder cerrar con llave para evitar la contaminación accidental o intencionada de los alimentos. [En español no procede]</p>	<p>UA El término “intencionada” es el término utilizado normalmente.</p>
<p>Se debería contar con instalaciones adecuadas, debidamente designadas, para la limpieza, los utensilios y el equipo. Dichas instalaciones deberían disponer de un suministro adecuado de agua potable caliente y fría. <u>Se debería disponer de una instalación de limpieza separada para las herramientas y el equipo procedente de zonas muy contaminadas como los servicios sanitarios o las zonas de drenaje o de eliminación de residuos.</u></p>	<p>Filipinas Proponemos que se agregue esta oración para evitar que se produzca contaminación cruzada durante la limpieza de las herramientas y del equipo empleados para la producción de alimentos.</p>
<p>Se debería contar con instalaciones adecuadas, debidamente designadas, para la limpieza, los utensilios y el equipo. Dichas instalaciones deberían disponer, cuando proceda, de un suministro suficiente de agua potable caliente y fría, <u>cuando sea necesario.</u></p>	<p>India Puede que algunas instalaciones ni siquiera dispongan de agua caliente, mientras que otras como un molino de harina de trigo deben estar y mantenerse secas. Por ello, se debe introducir la expresión “cuando sea necesario” al final de la frase.</p>
<p>Se debería contar con instalaciones adecuadas, debidamente designadas, para la limpieza, los utensilios y el equipo. Dichas instalaciones deberían disponer de un suministro adecuado de agua potable caliente y fría.</p>	<p>FIL Es habitual limpiar los equipos con agua que no cumple los requisitos del agua potable. No todas las fases de limpieza requieren la misma calidad de agua. Por ejemplo, el agua regenerada procedente de la elaboración de leche se utiliza ampliamente para la limpieza y el enjuague. Suprimir la segunda oración. El suministro de agua se debería abordar en la sección sobre agua (véase la observación anterior).</p>
<p>Vestuarios adecuados para el personal; y [en español no procede]</p>	<p>India Esto haría que tener una instalación de vestuario fuera un requisito aplicable a todos los OEA. Por lo tanto, proponemos que se enmiende.</p>
<p>Cuando sea necesario, se debería contar con pilas separadas para el lavado de manos y el de los alimentos.</p>	<p>EE.UU. Justificación: ¿Cuándo no es necesario?</p>
<p>Cuando sea necesario, se debería contar con pilas separadas para el lavado de manos y el de los alimentos. <u>¿Acceso a los servicios sanitarios?</u></p>	<p>Suiza</p>
<p>P4: ¿Es necesario un párrafo sobre la vigilancia de la temperatura de las instalaciones, del equipo y de los alimentos?</p>	<p>Chile Pregunta 4: P4: ¿Es necesario un párrafo sobre la vigilancia de la temperatura de las instalaciones, del equipo y de los alimentos? En primer lugar, en esta pregunta no está claro si es sobre un párrafo nuevo o si el objeto de la misma es este párrafo 43. Ya que se trata de una sección sobre el diseño del establecimiento, esta información no es necesaria en este momento y ya se aborda en el párrafo 63.</p>
<p>P4:</p>	<p>Egipto</p>

	Sí, es necesario.
P4:	Mauricio P4: Sí este párrafo es importante y agregar “se debería establecer, a partir de las operaciones, una frecuencia de la vigilancia de la temperatura del equipo de enfriamiento, basada en los análisis de peligros” –esto se debe a que la temperatura de almacenamiento es crítica para determinadas operaciones de elaboración en frío y forma parte de las medidas de control preventivas.
P4: <u>Sí.</u>	India Los requisitos en cuanto a la temperatura son diferentes para los distintos productos perecederos y en, en determinados casos, se establecen PCC a partir de requisitos relacionados con la temperatura. Por lo tanto, a vigilancia de la temperatura es necesaria. Al introducir un párrafo separado sobre la vigilancia de la temperatura se muestra la pertinencia del párrafo 52.
P4:	Canadá Canadá no cree que sea necesario un párrafo ya que se aborda convenientemente en un párrafo posterior de la sección Control del tiempo y la temperatura (párrafo 63).
P4:	Guyana Sí, se debe tratar la temperatura de las instalaciones, el equipo y el alimento ya que desempeña un papel crítico a la hora de garantizar la inocuidad de los alimentos.
P4:	Suiza No, se aborda en los párrafos 61 a 63.
P4:	Kenya Sí, se necesita un párrafo sobre la vigilancia de la temperatura de las instalaciones y el equipo.
P4: ¿Es necesario un párrafo sobre la vigilancia de la temperatura de las instalaciones, del equipo y de los alimentos?	Senegal No aprobamos la inclusión de un párrafo, aunque recomendamos modificar el párrafo 43.
P4:	Marruecos Marruecos no aprueba la incorporación del párrafo adicional.
P4: ¿Es necesario un párrafo sobre la vigilancia de la temperatura de las instalaciones, del equipo y de los alimentos?	Panamá Panamá considera que lo indicado en el párrafo 43 es suficiente y no se requiere un párrafo adicional.
P4:	Perú No es necesario crear un párrafo ya que esta citado en los numerales 43, 51, 52 y 53. No obstante , se deben incluir los registros que evidencien la vigilancia.
P4:	Uruguay El párrafo sobre “Vigilancia de la temperatura” debería ir en la sección “Control de operaciones” en el punto “Control de tiempo y temperatura”. Por lo tanto, sugerimos eliminar el texto asociado a la vigilancia de esta sección.
P4:	Argentina Argentina considera que no es necesario un párrafo adicional sobre el monitoreo de la temperatura, ya que esta información está contenida en los párrafos 43 y 63, siendo clara y completa

P4:	Colombia Se considera que no es necesario un párrafo adicional, ya que en el párrafo 43 ya se incluye la información
P4:	Costa Rica La redacción del párrafo 43 cubre la información necesaria
P4:	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Creemos que no se necesita más información adicional que la que figura en el párrafo 43.
P4:	FIL Se debería abordar el control de la temperatura. Sin embargo, la disposición sobre el equipo adecuado para la vigilancia de las temperaturas en las instalaciones se aborda convenientemente en los párrafos 51 a 53, y el control de la temperatura como medida de control se aborda en la sección "Aspectos fundamentales de los sistemas de higiene de los alimentos" (párrafos 61 a 63).
P4:	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo El OEA debería establecer un plan de vigilancia de la temperatura basado en el riesgo. No, ya que se debate en los párrafos 58 y 63.
En función de la naturaleza de las actividades que se realicen con los alimentos, se debería contar con instalaciones adecuadas para su calentamiento, enfriamiento, cocción, refrigeración y congelación, para el almacenamiento de alimentos refrigerados o congelados, para la vigilancia de las instalaciones, del equipo y de la temperatura de los alimentos y, cuando sea necesario, para controlar la temperatura ambiente, con objeto de garantizar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.	EE.UU. Modificar la frase para suprimir el texto sobre vigilancia. Justificación: La vigilancia de la temperatura, aunque es importante, no procede aquí. Esta sección trata del diseño del establecimiento y las instalaciones, y el párrafo es sobre disponer de instalaciones para las operaciones que requieren un control de temperatura. La vigilancia real de la temperatura de las instalaciones, el equipo y el alimento pertenece a la sección sobre el control de las operaciones, donde, de hecho, ya se trata en el párrafo 63.
En función de la naturaleza de las actividades que se realicen con los alimentos, se debería contar con instalaciones adecuadas para su calentamiento, enfriamiento, cocción, refrigeración y congelación, para el almacenamiento de alimentos refrigerados o congelados, para la vigilancia de las instalaciones, del equipo y de la temperatura de los alimentos y, cuando sea necesario, para controlar la temperatura ambiente, con objeto de Cuando la temperatura sea importante para garantizar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos estase debe vigilar y, en caso necesario, registrar.	Senegal
En función de la naturaleza de las actividades que se realicen con los alimentos, se debería contar con instalaciones adecuadas para su calentamiento, enfriamiento, cocción, refrigeración y congelación, para el almacenamiento de alimentos refrigerados o congelados, para la vigilancia de las instalaciones, del equipo y de la temperatura de los alimentos y, cuando sea necesario, para controlar. Cuando la temperatura ambiente, con objeto de sea importante para garantizar la inocuidad y la idoneidad calidad de los alimentos, se debe vigilar y, en caso necesario, registrar.	Marruecos Determinados alimentos necesitan un ambiente controlado para minimizar el crecimiento y el desarrollo de los microorganismos durante la producción.

<p>En función de la naturaleza de las actividades que se realicen con los alimentos, se debería contar con instalaciones adecuadas para su calentamiento, enfriamiento, cocción, refrigeración y congelación, para el almacenamiento de alimentos refrigerados o congelados, para la vigilancia el control o monitoreo de la temperatura, en las instalaciones, del en los equipo y de la temperatura de en los alimentos y, cuando sea necesario, para controlar la temperatura ambiente, con objeto de garantizar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.</p>	<p>Colombia Se considera que una mejor traducción es control y mantenimiento. Así mismo solicita organizar el párrafo como se propone.</p>
<p>Los sistemas de ventilación se deberían diseñar y construir de manera que...</p>	<p>Canadá ¿Está claro a qué parte de la frase corresponde el ejemplo? Proponemos que se suprima o se defina la expresión “filtros aprobados para su uso en el sector”.</p>
<p>Los sistemas de ventilación se deberían diseñar y construir de manera que el aire no circule nunca de zonas contaminadas a zonas limpias; los sistemas deberían ser de fácil mantenimiento y limpieza y utilizar filtros aprobados para su uso en el sector. [En español no procede]</p>	<p>Suiza</p>
<p>Cuando proceda, lasLas instalaciones de almacenamiento de alimentos deberían estar diseñadas y construidas de manera que:</p>	<p>Brasil Justificación: Brasil propone que no existe flexibilidad en cuando a este requisito.</p>
<p>El tipo de instalaciones de almacenamiento necesarias dependerá de la clase de alimento. En caso de ser necesario, seSe debería contar con instalaciones de almacenamiento separadas y seguras para los productos de limpieza y las sustancias peligrosas.</p>	<p>Brasil Justificación: Brasil propone que no existe flexibilidad en cuando a este requisito.</p>
<p>1.3 EQUIPO</p>	<p>Suiza</p>
<p>El equipo y los recipientesenvases que vayan a estar en contacto con los alimentos deberían ser aptos para estar en contacto con los alimentos, estar diseñados, fabricados y ubicados de manera que se puedan limpiar adecuadamente (excepto los recipientesenvases de un solo uso) y, de ser necesario, se puedan desinfectar y mantener para evitar la contaminación de los alimentos, de conformidad con principios de diseño higiénicos.El equipo y los recipientes se deberían fabricar con materiales que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan.</p>	<p>Canadá</p>
<p>El equipo utilizado para cocer, calentar, enfriar, almacenar o congelar alimentos debería estar diseñado de modo que el alimento alcance la temperatura requerida con la mayor rapidez posible en interés de la inocuidad y la idoneidad de los alimentos y mantener también la temperatura de los alimentos de manera eficaz. Cuando proceda, se debería debe calibrar el equipo para garantizar que se supervisa la elaboración de alimentos de forma sistemática y exacta.</p>	<p>Colombia Colombia propone eliminar del texto la palabra “debería” e incorporar la palabra “debe”, lo anterior debido a que los equipos utilizados para etapas críticas deben estar calibrados.</p>
SECCIÓN 2: CONTROL DE LAS OPERACIONES	
<p>SECCIÓN 2: CONTROL DE LAS OPERACIONES</p>	<p>FoodDrinkEurope Esta sección contiene elementos que forman parte del mandato del HACCP y que deberían</p>

	<p>trasladarse a esa sección si no están duplicados. En términos generales, esta sección parece una mezcla de varias cosas. Proponemos que los elementos relativos a las BPH se trasladen a las secciones correspondientes y los elementos sobre "dirección" a un capítulo específico sobre "dirección" que también podría cubrir la "capacitación". Proponemos el siguiente esquema para la parte sobre BPH:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sección 1: "Establecimiento: Diseño e instalaciones" - Sección 2: "Mantenimiento, saneamiento y control de plagas en el establecimiento" - Sección 3: "Higiene personal" - Sección 4: "Información sobre los productos y sensibilización del consumidor" <p>Capítulo 3 (nuevo capítulo además de la parte sobre BPH y HACCP): "Dirección"</p>
Descripción del producto	<p>Canadá</p> <p>Redacción propuesta:</p> <p>Reducir el riesgo de que los alimentos no sean inocuos adoptando medidas preventivas para garantizar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos en una etapa adecuada de las actividades, mediante el control de los contaminantes físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos.</p> <p>Propuesta para garantizar que los OEA tienen en cuenta todos los tipos de contaminantes.</p>
2.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PROCESO	Suiza
Descripción del producto	
Un OEA que produce o prepara alimentos debería proporcionar una descripción de estos...	<p>Canadá</p> <p>Párrafos 54 a 57: Proponemos incluir texto sobre por qué se recomienda incluir una descripción del producto y del proceso en esta sección. En la sección de HACCP, las descripciones del producto y del proceso tienen por objeto facilitar el análisis de peligros. En el párrafo 4 del primer capítulo: Buenas prácticas de higiene, se menciona que los OEA deberían llevar a cabo un examen de los posibles peligros; por lo tanto, se podría dar información sobre la utilidad de la descripción del producto y del proceso cuando los OEA llevan a cabo un examen de los posibles peligros.</p>
Un OEA que produce o prepara alimentos debería proporcionar una descripción de estos... <u>Si se aplica</u> La agrupación de los productos alimenticios se debería basar en que tengan insumos, ingredientes, características de producto (como pH, a _w), fases de proceso y uso previsto similares.	FIL
La descripción debería identificar <u> puede incluir</u> , según corresponda:	<p>Tailandia</p> <p>Seguimos opinando que los requisitos son demasiado rigurosos para los OEA que únicamente aplican BPH. El texto de la Descripción del producto (párrafos 54 a 56) y de la Descripción del proceso (párrafo 57), son más prescriptivos que la parte sobre HACCP.</p>
<u>La</u> Para los demás OEA, la descripción debería identificar, según corresponda:	<p>FIL</p> <p>Los párrafos 55 y 56 están conectados, pero en el texto no resulta claro. Para una mayor claridad, comenzar el párrafo 56 diciendo "Para los demás OEA..."</p>
Cualquier grupo específico de consumidores <u>vulnerables</u> vulnerables que podrían consumir el producto , por ejemplo lactantes, personas mayores, personas inmunocomprometidas, mujeres embarazadas ;	Costa Rica

Las condiciones necesarias de almacenamiento del producto (por ejemplo, fresco, refrigerado , congelado, no perecedero) y de transporte; y	Canadá
Los materiales de envasado de alimentos utilizados. <ul style="list-style-type: none"> • Posible uso incorrecto o peligroso por parte de los consumidores • Información para el cliente incluida en la etiqueta 	Costa Rica
El OEA que produce alimentos debería tener en cuenta todas las fases de las actividades relativas a un producto concreto... Se debería confirmar la exactitud de las fases comprobándolas en mediante un examen in situ de las actividades o el proceso reales.	Canadá
El OEA que produce alimentos debería tener en cuenta todas las fases de las actividades relativas a un producto concreto...	Suiza
El OEA que produce alimentos debería tener en cuenta todas las fases de las actividades relativas a un producto concreto. ...Así, en el caso de restaurantes, el diagrama de flujo podría estar basado en las actividades generales desde la recepción de los ingredientes o materias primas, el almacenamiento (almacenamiento en refrigerado , congelado o a temperatura ambiente), la preparación antes del uso (lavado, descongelación), hasta la cocción o preparación del alimento.	Canadá
El OEA que produce alimentos debería tener en cuenta todas las fases de las actividades relativas a un producto concreto concreto y documentar un diagrama de flujo que refleje el proceso . Podría resultar útil elaborar un diagrama de flujo que se pudiera utilizar también para varios productos similares...	Costa Rica
El OEA debería desarrollar y aplicar procedimientos para la vigilancia de las BPH medidas de control, según sea relevante relevantes para la empresa y que sean de aplicación a los peligros que se deben controlar las BPH . Los procedimientos pueden incluir determinar el personal responsable, los métodos de vigilancia...	FIL <p>Esta sección debería especificar que el diagrama(s) de flujo deberían mostrar la secuencia y la interacción de todas las fases de la operación, incluso en qué momento las materias primas, ingredientes y productos intermedios se incorporan al flujo y cuándo se liberan y retiran los subproductos y residuos.</p> <p>Se deberían vigilar todas las medidas de control de la inocuidad de los alimentos, mientras que únicamente se deben vigilar las BPH cuando proceda.</p>
Medidas correctivas	Tailandia
Los Cuando los resultados de la vigilancia identifican una desviación , los OEA deberían desarrollar los procedimientos de aplicar las medidas correctivas que resulten pertinentes para su actividad, a fin de aplicarlas cuando se detecte una desviación. Estos procedimientos Las medidas correctivas podrían incluir, según proceda :	Tailandia <p>En los párrafos 58 a 60, se mencionan tres procedimientos, a saber, el procedimiento de vigilancia, el procedimiento de medidas correctivas y el procedimiento de verificación. Los requisitos de los tres procedimientos son prácticamente idénticos a la información requerida en el plan de HACCP. Para las BPH, se debería poner el foco en el procedimiento de vigilancia. Las medidas correctivas y la verificación de las BPH se deberían realizar en el marco del procedimiento de vigilancia.</p>
La persona responsable de tomar las medidas;	Tailandia

Las medidas-acciones inmediatas que deben tomarse <u>realizarse a la mayor brevedad</u> ;	Costa Rica
Verificación de las BPH	Tailandia
Los OEA deberían desarrollar los procedimientos de <u>aplicar la</u> verificación que resulte pertinente para su actividad, que garantice que se han aplicado eficazmente las BPH, que se está llevando a cabo la vigilancia y que se toman las medidas correctivas adecuadas cuando no se cumplen los requisitos. Estos procedimientos <u>Los detalles</u> podrían incluir, <u>según proceda</u> :	Tailandia En los párrafos 58 a 60, se mencionan tres procedimientos, a saber, el procedimiento de vigilancia, el procedimiento de medidas correctivas y el procedimiento de verificación. Los requisitos de los tres procedimientos son prácticamente idénticos a la información requerida en el plan de HACCP. Para las BPH, se debería poner el foco en el procedimiento de vigilancia. Las medidas correctivas y la verificación de las BPH se deberían aplicar en el marco del procedimiento de vigilancia.
La persona responsable de llevar a cabo la actividad;	Tailandia
El examen <u>La evaluación</u> de los procedimientos de BPH, de vigilancia, las acciones correctivas y los registros;	Costa Rica
El examen <u>La evaluación</u> cuando se produzca cualquier modificación en el producto, en el proceso o en otras operaciones asociadas con la actividad; y	Costa Rica
2.2 ASPECTOS FUNDAMENTALES DE LOS SISTEMAS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Suiza
Dichos sistemas también deberían indicar límites tolerables para las variaciones de tiempo y temperatura. Se deberían vigilar los sistemas de control de la temperatura que repercuten en la inocuidad e idoneidad de los alimentos <u>y, cuando proceda, registrarla.</u>	EE.UU. Justificación: Para enunciar explícitamente la necesidad de registrar la temperatura cuando proceda.
Dichos sistemas también deberían indicar límites tolerables para las variaciones de tiempo y temperatura...Se debería comprobar la exactitud de los dispositivos de vigilancia y registro de la temperatura y se deberían calibrar <u>a intervalos periódicos o</u> cuando sea necesario.	Filipinas Proponemos que se agregue la expresión “a intervalos periódicos” para demostrar la disponibilidad de un plan de calibración.
61. <u>Muchas</u> Las fases del proceso, tal como se describe en los diversos códigos de prácticas de higiene para alimentos específicos, contribuyen a la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo, entre otras, por ejemplo, las siguientes <u>por lo que se deberían aplicar las siguientes fases de elaboración específicas.</u>	Brasil Justificación: Para dar mayor claridad al párrafo.
61. Muchas fases del proceso, tal como se describe en los diversos códigos de prácticas de higiene para alimentos específicos, contribuyen a la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo, entre otras, por ejemplo, las siguientes:	Suiza
Muchas fases del proceso, tal como se describe en los diversos códigos de prácticas de higiene para alimentos específicos, contribuyen a la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo, entre otras, por ejemplo, las siguientes:	Costa Rica Costa Rica importante analizar el objetivo de incluir esta información.
Cocción; Enfriado;	Brasil

<p>Secado; y Envasado.</p>	
<p>La composición de un alimento, es decir, su formulación mediante el agregado de conservantes... deberían existir sistemas para garantizar que el producto está formulado correctamente <u>y que cumple con los requisitos reglamentarios.</u></p>	<p>India Se podría considerar el control de la formulación una BPH que requiere una atención especial para garantizar la inocuidad de los alimentos y el cumplimiento de la normativa. Por lo tanto, se propone la necesidad de incluir “y que cumple con los requisitos reglamentarios” para una mejor comprensión.</p>
<p>Si se utilizan especificaciones microbiológicas, químicas o físicas para el control de la inocuidad o la idoneidad de los alimentos, dichas especificaciones se deberían basar en...Los OEA deberían tener en cuenta que cuando el nivel de contaminación inicial de las materias primas es bajo (por ejemplo, 10³ cfu/g), también se necesita un bajo nivel de tratamiento térmico (en este caso, por ejemplo, una reducción de 5 log).</p>	<p>Brasil Justificación: El ejemplo es innecesario y muy prescriptivo.</p>
<p>Si se utilizan especificaciones microbiológicas, químicas o físicas para el control de la inocuidad o la idoneidad de los alimentos, dichas especificaciones se deberían basar en...</p>	<p>Canadá La pertinencia de la última frase del párrafo no resulta clara y se podría mejorar o suprimir. Parece demasiado técnica para este capítulo.</p>
<p>Si se utilizan especificaciones microbiológicas, químicas o físicas para el control de la inocuidad o la idoneidad de los alimentos, dichas especificaciones se deberían basar en principios científicos sólidos ... Los OEA deberían tener en cuenta que cuando el nivel de contaminación inicial de las materias primas es bajo (por ejemplo, 10³ cfu/g), también se necesita un bajo nivel de tratamiento térmico (en este caso, por ejemplo, una reducción de 5 log).</p>	<p>Senegal Justificación: Recomendamos suprimir la referencia, ya que depende del tipo de microorganismo. Por lo tanto, no se recomienda incluirla en el texto.</p>
<p><u>Se debería contar con sistemas para impedir la contaminación de los alimentos por MICROORGANISMOS.</u> La contaminación microbiana cruzada se produce a través de una serie de mecanismos, entre ellos la transferencia de microorganismos de un alimento a otro,...</p>	<p>Suiza Utilizar la misma redacción que en los párrafos 70 y 71.</p>
<p>En algunas actividades relacionadas con los alimentos, puede que sea necesario restringir o controlar el acceso a las áreas de elaboración para fines de inocuidad de los alimentos. Por ejemplo, si los riesgos son elevados, únicamente se debería poder acceder a las áreas de elaboración a través de un vestuario adecuadamente diseñado.</p>	<p>EE.UU. Justificación: El término hace que la disposición sea demasiado restrictiva.</p>
<p>En algunas actividades relacionadas con los alimentos, puede que sea necesario restringir o controlar el acceso a las áreas de elaboración para fines de inocuidad de los alimentos. Por ejemplo, si los riesgos son elevados <u>la probabilidad de contaminación es elevada</u>, únicamente se debería poder acceder a las áreas de elaboración...</p>	<p>FIL En la segunda frase del párrafo 69, no está claro a qué riesgos se refiere. Preferimos el término “probabilidad” y recomendamos que se califique agregando “de contaminación.”</p>
<p>Deberían existir sistemas para prevenir o reducir al mínimo la contaminación con químicos perjudiciales, por ejemplo, materiales</p>	<p>Canadá</p>

<p>de limpieza, lubricantes de uso no alimentario, residuos químicos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios como antibióticos o antihelmínticos, etc.</p> <p>Deberían existir sistemas para prevenir o reducir al mínimo la contaminación de los alimentos con químicos perjudiciales, por ejemplo, materiales de limpieza, lubricantes de uso no alimentario, residuos químicos de medicamentos veterinarios como antibióticos o antihelmínticos vermífugos, etc.</p>	
Contacto cruzado con alérgenos	Filipinas Proponemos modificar el título por Gestión de Alérgenos, por coherencia con el Código de prácticas sobre la gestión de alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos.
Contacto cruzado con alérgenos	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Aquí nos gustaría proponer que se modificase el título por “Alérgenos por naturaleza y por contacto cruzado”.
Nota: Espacio reservado para hacer referencia a las orientaciones en materia de alérgenos.	Uruguay De acuerdo con esta incorporación.
Nota: Espacio reservado para hacer referencia a las orientaciones en materia de alérgenos.	FIL Sería positivo para el documento que se abordasen claramente los alérgenos como peligros. Se pueden abordar como peligros físicos (o químicos). De lo contrario, se podría cambiar la definición de peligro para que incluyese los alérgenos como un grupo separado de peligros.
Se debería contar con sistemas para La identificación de peligros debería tener en cuenta el carácter alérgico de algunos alimentos...	Suiza Se utiliza aquí por primera vez “identificación de peligros”, pero se explicará más adelante...
La identificación de peligros debería tener en cuenta el carácter alérgico de algunos alimentos. Se debería identificar la presencia de alérgenos, por ejemplo, nueces nueces de árbol , leche, huevos huevos, crustáceos, pescado, maní (cacahuete), soya y trigo y otros cereales con que contienen gluten y sus derivados (esta lista no es exhaustiva, los alérgenos de interés pueden diferir dependiendo del país)...	Colombia Se propone incluir en el párrafo los 8 grupos de alimentos alérgenos que se encuentran en la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985) y en el Anteproyecto de código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos (trámite 3)
Únicamente se deberían utilizar materias primas y otros ingredientes adecuados a su finalidad. Los materiales entrantes, incluidos los ingredientes alimentarios, ... Se deberían inspeccionar las materias primas y otros ingredientes entrantes , cuando proceda...	Senegal
El GTE ha enmendado el texto original de los párrafos 51 a 58 de CXC 1-1969...	Japón Japón respalda esta idea.
Nota: El GTE ha enmendado el texto original de los párrafos 51 a 58 de CXC 1-1969...	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo Observación a la segunda nota. Se entiende el término agua potable, PERO no resulta claro el modo en que se demuestra que el agua utilizada es agua potable, como pudiera ser analizar el agua para determinados elementos, tanto microbiológicos como químicos. Para ello se debería incorporar información sobre los mínimos requeridos para demostrar que el agua utilizada es

	potable, como pruebas para coliformes, HTC y metales pesados.
Cabe mencionar que las copresidencias entienden que la definición de agua está siendo revisada actualmente por la OMS. La mayoría de las personas entienden mejor el término “potable”, ya que parece ser la expresión empleada en la reglamentación de varios países, pero ¿existe un término más adecuado?	Brasil Brasil desconoce un término más adecuado y está de acuerdo con el uso de “agua potable” como sinónimo de “agua para beber”.
Cabe mencionar que las copresidencias entienden que la definición de agua... <u>Mantener “potable” para facilitar la comprensión de todos.</u>	India
Cabe mencionar que las copresidencias entienden que la definición de agua...	Japón Japón respalda el uso del término “potable”.
Cabe mencionar que las copresidencias entienden que la definición de agua...	Guyana En Guayana se utiliza la palabra “tratada” y se entiende mejor. Aunque se puede utilizar la palabra “potable” en algunos documentos, no siempre todos la entienden, pero la palabra “tratada” se interpreta como “agua que es inocua para beber”.
Cabe mencionar que las copresidencias entienden que la definición de agua está siendo revisada actualmente por la OMS. La mayoría de las personas entienden mejor el término “potable”, ya que parece ser la expresión empleada en la reglamentación de varios países, pero ¿existe un término más adecuado?	Perú Esperamos el pronunciamiento de la OMS en lo referido al término más adecuado.
Cabe mencionar que las copresidencias entienden que la definición de agua...	Uruguay Uruguay considera útil que tal como el documento de frutas y hortalizas (CXC 53-2003), este documento contenga las definiciones de “Agua limpia” y “Agua potable”.
Cabe mencionar que las copresidencias entienden que la definición de agua...	Costa Rica Costa Rica apoya el término "agua potable"
Cabe mencionar que las copresidencias entienden que la definición de agua...	FIL Estamos de acuerdo en que se debería actualizar el enfoque respecto del agua para reflejar las prácticas actuales del sector. Las metas de sostenibilidad de las Naciones Unidas alientan al ahorro de recursos hídricos y es de interés público reducir el desperdicio de alimentos. En particular, la industria láctea ha tomado la iniciativa en el desarrollo de metodologías y enfoques para reciclar y depurar diversos flujos de agua pertinentes para la elaboración de productos lácteos. El consumo de agua por parte de la industria láctea es tradicionalmente muy elevado (hasta 2 kg. de agua por kg de alimento), así como la cantidad de agua que se elimina como aguas residuales. El 85% de la leche es agua (“agua de leche” –a menudo denominada “agua de vaca”), que se puede regenerar mediante una combinación de tratamiento normal y filtración. La experiencia demuestra que hasta el 60% del suministro de agua se puede sustituir por “agua de leche”, dependiendo del tipo de producción y del tamaño (para justificar la inversión en equipamiento). Así, el suministro de agua a muchas plantas de lácteos es una mezcla de agua potable (agua para beber) de la red pública o de pozos privados y de agua de la leche regenerada suministrada a través de la leche. Aunque el agua de la leche parece agua, no significa por ello que cumpla con todos los requisitos

	<p>químicos (OMS) del agua para beber. Como la sustancia residual es un alimento, este agua de la leche es, a pesar de todo, potable. Además, los problemas microbiológicos son diferentes en el agua de la leche en relación al agua para beber, lo que hace que los criterios microbiológicos del agua para beber sean innecesarios.</p> <p>Existe una gran necesidad de abordar el suministro de agua alternativo al suministro tradicional, así como de abordar los aspectos que esto implica en materia de higiene.</p> <p>La FIL no considera que el término “agua limpia” abarque de forma adecuada el agua regenerada de la elaboración de alimentos. El concepto de “agua limpia” se introdujo originalmente para abordar el uso de agua marina no tratada y de agua dulce para determinados usos (por ejemplo, limpieza de pescado en las embarcaciones de pesca). Es necesario mantener esa forma de entender el “agua limpia”.</p> <p>Debemos utilizar un enfoque más matizado, introduciendo nuevos términos para completar al de agua potable y de agua limpia, respectivamente. Proponemos que se sustituya el término “agua potable” por “agua para beber”, ya que es el término utilizado por la OMS. Este cambio daría espacio para que el término “potable” pudiese utilizarse para otras aguas –que no están destinadas a beber, pero que son inocuas y aptas para el consumo (potables).</p> <p>Se proponen las siguientes definiciones para su examen por parte de los miembros del CCFH:</p> <p>Agua para beber – El agua que es inocua para beber y que cumple los requisitos especificados en la última edición de las Guías para la calidad del agua potable, de la OMS, o bien es de calidad superior.</p> <p>[Agua de calidad potable/agua potable] – El agua que es inocua para su uso en la elaboración de alimentos y que cumple los requisitos especificados en la última edición de las Guías para la calidad del agua potable, de la OMS, o bien es de calidad superior.</p> <p>Agua regenerada – El agua que originalmente fue un componente de un alimento o se utilizó en primer lugar en la elaboración de alimentos y que se ha retirado de esas fuentes mediante una o más fases de procesamiento y se destina a su uso posterior en la elaboración de alimentos o como ingrediente de alimentos.</p> <p>Agua limpia – Agua de mar y agua dulce inocua y apta para el consumo sin más tratamiento durante la cosecha, la pesca o la caza de animales o la producción de primaria de productos.</p> <p>Las observaciones anteriores se han reflejado en relación a cada párrafo con las enmiendas propuestas cuando corresponde, de modo que se cubran las necesidades mencionadas.</p>
<p>Cabe mencionar que las copresidencias entienden que la definición de agua...</p>	<p>FoodDrinkEurope</p> <p><input type="checkbox"/> Nuestra propuesta sería mantener “potable” para facilitar una comprensión común.</p>
<p>Se debería contar con un suministro adecuado de agua potable o limpia con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución y para el control de la temperatura,... El agua potable debería ajustarse a lo especificado en la última edición de las Guías para la calidad del agua potable, de la OMS, o <u>la normativa nacional establecida de conformidad con la última edición de las Guías para la calidad del agua potable, de la OMS</u> bien ser de calidad superior .</p>	<p>Tailandia</p> <p>Se debería dar a los OEA la flexibilidad de seguir lo indicado por la autoridad competente nacional.</p>
<p>Se debería contar con un suministro adecuado de agua potable o limpia con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución y para el control de la temperatura,... El agua potable</p>	<p>India</p> <p>También se puede considerar la normativa nacional para el agua potable a efectos de cumplir el</p>

<p>debería ajustarse a lo especificado en la última edición de las Guías para la calidad del agua potable, de la OMS, o bien ser de calidad superior, <u>conforme a lo dispuesto por la normativa nacional.</u></p>	<p>requisito, ya que sería difícil para algunos países aplicar guías para el agua más estrictas que las de la OMS.</p>
<p>Se debería contar con un suministro adecuado de agua potable <u>para beber</u> limpia con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución y para el control de la temperatura, a fin de garantizar, cuando sea necesario, la inocuidad y la idoneidad de los alimentos. El agua potable <u>para beber</u> debería ajustarse a lo especificado en la última edición de las Guías para la calidad del agua potable, de la OMS, o bien ser de calidad superior.</p> <p><u>75bis. El agua regenerada, incluso el agua reciclada de alimentos, debería ser inocua y apta para el uso previsto, EL OEA debería documentar la inocuidad y la idoneidad de los procesos de reciclaje y el uso previsto.</u></p> <p><u>75bisbis. Se puede sustituir “agua limpia” por agua para beber, cuando proceda, si se dispone de instalaciones y procedimientos adecuados para garantizar que su uso no sea una fuente de contaminación de los alimentos.</u></p>	<p>FIL</p> <p>Para tener en cuenta los tipos de agua, tal como se define más arriba, la IDF recomienda las siguientes disposiciones relativas al suministro de agua.</p>
<p>Se debería contar con un suministro adecuado de agua potable e <u>limpia</u> con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución y para el control de la temperatura,...</p>	<p>Perú</p> <p>Eliminar el término agua limpia porque no obedece a una definición objetiva y puede prestarse a confusiones.</p> <p>ALTERNATIVO</p> <p>Eliminar el término agua limpia porque su definición sólo esta limitado a contaminantes biológicos y químicos.</p>
<p>El sistema de abastecimiento de otro tipo de <u>otro tipo de</u> agua no potable (por ejemplo, para <u>uso técnico, en</u> el sistema contra incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otras aplicaciones análogas en las que no contamine los alimentos) debería ser independiente. Es necesario identificar claramente los sistemas de <u>ese tipo de</u> agua no potable, que no se deberían conectar con los sistemas de agua potable o limpia ni se debería permitir el reflujo hacia ellos.</p>	<p>FIL</p>
<p>El sistema de abastecimiento de agua no potable (por ejemplo, para el sistema contra incendios...Es necesario identificar claramente los sistemas de agua no potable, que no se deberían conectar con los sistemas de agua potable e <u>limpia</u> ni se debería permitir el reflujo hacia ellos.</p>	<p>Perú</p> <p>Eliminar el término agua limpia porque no obedece a una definición objetiva y puede prestarse a confusiones.</p> <p>ALTERNATIVO</p> <p>Eliminar el término agua limpia porque su definición sólo esta limitado a contaminantes biológicos y químicos.</p>
<p>El sistema de abastecimiento de agua no potable (por ejemplo, para el sistema contra incendios, ... Es necesario identificar claramente los sistemas de agua no potable, que no se deberían <u>debe</u> conectar con los sistemas de agua potable o limpia ni se</p>	<p>Colombia</p> <p>Colombia propone eliminar del texto la palabra “debería” e incorporar la palabra “debe”, lo anterior debido a que deben estar separados los sistemas de abastecimiento de agua potable y no potable.</p>

debería permitir el reflujo hacia ellos.	
La calidad del agua utilizada en la producción primaria debería ser adecuada para el fin previsto. Para obtener más información sobre el agua para la producción primaria, véanse los textos pertinentes del Codex ⁴ .	FIL Este principio debería aplicarse a toda el agua, no únicamente al agua para la producción primaria.
En la manipulación y elaboración de alimentos solamente se debería utilizar agua potable, salvo en determinados procesos alimentarios, como el enfriamiento, y en zonas de manipulación de alimentos en las que esto no represente un peligro para la inocuidad e idoneidad de los alimentos (como el uso de agua de mar limpia, de agua limpia incluso agua de mar o agua recirculada).	EE.UU. Justificación: El término “agua limpia” puede abarcar tanto agua de mar como agua recirculada.
En la manipulación y elaboración de alimentos solamente se debería utilizar agua potable, salvo en determinados procesos alimentarios, como el enfriamiento, y en zonas de manipulación de alimentos en las los que esto no represente un peligro para la inocuidad e idoneidad de los alimentos (como el uso de agua de mar limpia, de agua limpia o recirculada).	Brasil Justificación: Brasil propone que se retiren los ejemplos, ya que algunos procesos/enfriamiento de los alimentos, se deben realizar obligatoriamente con agua potable.
En la manipulación y elaboración de alimentos solamente se debería utilizar agua potable, salvo en determinados procesos alimentarios, como el enfriamiento, y en zonas de manipulación de alimentos en las que esto no represente un peligro para la inocuidad e idoneidad de los alimentos (como el uso de agua de mar limpia para enfriamiento , de agua limpia o recirculada).	Suiza
El agua utilizada en En la manipulación y elaboración de alimentos solamente se no debería utilizar agua potable, salvo en determinados procesos alimentarios, como el enfriamiento, y en zonas de manipulación de alimentos en las que esto no representar un peligro para la inocuidad e idoneidad de los alimentos (como el uso de agua de mar limpia, de agua limpia regenerada, agua potable o agua recirculada).	FIL Es necesario redactar de nuevo el párrafo por completo para abarcar las prácticas actuales.
El agua recirculada que no haya recibido un tratamiento ulterior y el agua que se recupere de la elaboración de los alimentos por evaporación o desecación se puede utilizar siempre que esto la autoridad sanitaria lo apruebe y cuando no represente un riesgo para la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.	Perú
El agua recirculada para reutilización o el agua regenerada se debería tratar y mantener en tales condiciones que de su uso no se derive ningún riesgo para la inocuidad y la idoneidad de los alimentos. (es decir, el agua recirculada debería ser “agua limpia”) . El proceso de tratamiento se debería supervisar eficazmente. El agua recirculada que no haya recibido un tratamiento ulterior y el agua regenerada que se recupere de la elaboración de los alimentos por evaporación, filtración o desecación se puede utilizar siempre que esto no represente un riesgo para la inocuidad	FIL También se debería incluir el agua regenerada.

y la idoneidad de los alimentos.	
Se debería utilizar agua potable para impedir la contaminación de los alimentos. Se puede tratar el agua potable cuando el proceso de producción lo requiera. El proceso de tratamiento se debería supervisar eficazmente.	Suiza
Se debería utilizar, siempre que sea necesario, agua para beber, agua potable y agua regenerada que haya sido obtenida a partir del mismo tipo de alimento , para impedir la contaminación de los alimentos. Se puede debería tratar el agua potable cuando el proceso de producción lo se requiera para mantener la inocuidad y la idoneidad.	FIL Se puede agregar agua regenerada al mismo tipo de alimento del que procede. Por ejemplo, es inocuo e idóneo agregar “agua de leche” a los productos lácteos. Además, se debería tratar todo el agua, si es necesario, por motivos de inocuidad e idoneidad.
El hielo en contacto directo con los alimentos debería estar hecho de agua adecuada para este fin, es decir, agua potable para bebidas listas para el consumo o agua de mar limpia para el pescado, o agua potable. En los casos en los que se utilice para refrigerar productos pesqueros enteros, el hielo se puede hacer con agua limpia. El hielo se debería producir, manipular y almacenar de manera que esté protegido de la contaminación.	India Proponemos el ejemplo del uso de hielo potable ya que puede utilizarse en el caso de las bebidas listas para el consumo. Además, la segunda frase únicamente aporta la explicación del ejemplo anterior. Por lo tanto, proponemos que se suprima.
El hielo en contacto directo con los alimentos debería estar hecho de agua adecuada para este fin, es decir, agua de mar limpia para el pescado, o agua potable. En los casos en los que se utilice para refrigerar productos pesqueros enteros, el hielo se puede hacer con agua limpia. El hielo se debería producir, manipular y almacenar de manera que esté protegido de la contaminación.	Perú El termino agua de mar limpia, no tiene una definición en Codex
El hielo en contacto directo con los alimentos debería estar hecho de agua adecuada para este fin, es decir, agua de mar limpia para el pescado, o agua potable. En los casos en los que se utilice para refrigerar productos pesqueros enteros, el hielo se puede hacer con agua limpia. El hielo se debería producir, manipular y almacenar de manera que esté protegido de la contaminación.	FIL El párrafo 81 también debería abordar otros tipos de agua inocua y apta para el consumo.
DIRECCIÓN Y SUPERVISIÓN	Canadá Este título se debería haber suprimido después de que el texto original al que correspondía se trasladase a otras secciones.
2.3 DIRECCIÓN Y SUPERVISIÓN	Suiza
Documentación y registros	Suiza ¿Deberíamos trasladar los párrafos 58 a 60 a la sección 2.3?
La dirección debería garantizar que se cuenta con procedimientos eficaces para responder a cualquier desviación con respecto a las BPH...	Suiza Los párrafos 84 y 85 contradicen en cierto modo el cuadro de la introducción, en el que se afirma que normalmente no se necesitan medidas correctivas para las BPH cuando se indica que existe una desviación.
La dirección debería garantizar que se cuenta con procedimientos eficaces para responder a cualquier desviación con respecto a las BPH. Cuando los controles no se apliquen de manera eficaz, se	FIL Se debería corregir el uso de los términos “peligro” y “riesgo” en la tercera frase del párrafo 84. [En español no procede]

<p>debería evaluar su impacto en la inocuidad o en la idoneidad de los alimentos Los procedimientos deberían permitir la retirada total, rápida y eficaz de cualquier alimento del mercado cuando pueda suponer un peligro para la salud pública. [En español no procede] Cuando se haya retirado un producto debido a la probable presencia de peligros que representen un riesgo un peligro sanitario inmediato,...</p>	
<p>Se debería estipular que los productos retirados se mantengan en condiciones seguras hasta que se destruyan, se utilicen con fines distintos del consumo humano, se determine su inocuidad para el consumo humano o se reelaboren de manera que se reduzca el peligro a niveles aceptables.</p>	<p>FIL La referencia a la “reducción del peligro” del párrafo 85 no está clara. Aclararlo agregando “a niveles aceptables”.</p>
<p>SECCIÓN 3: [LIMPIEZA], [SANEAMIENTO], MANTENIMIENTO Y CONTROL DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO</p>	
<p>SECCIÓN 3: [LIMPIEZA], [SANEAMIENTO] LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONTROL DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO</p>	<p>EE.UU. No apoyamos el uso de “limpieza” en vez de “saneamiento”. Recomendamos que el título sea “Limpieza, mantenimiento y control de plagas en el establecimiento” y que en el texto se utilice “limpieza y desinfección” o “limpieza y, cuando proceda, desinfección”, según corresponda en el texto. Justificación: El saneamiento ha formado parte de los Principios Generales durante muchos años. Sin embargo, ahora parece ser que algunos países muestran preocupación por cuestiones relacionadas con la traducción. No estamos de acuerdo en que “limpieza” sea un sustituto adecuado para “saneamiento”; “limpieza” es el resultado de un proceso de saneamiento. (“Limpieza se utiliza de forma adecuada en el segundo inciso de los objetivos.) Podemos evitar utilizar el término “saneamiento” si utilizamos “limpieza y desinfección” en su lugar.</p>
<p>SECCIÓN 3: [LIMPIEZA], [SANEAMIENTO] LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, MANTENIMIENTO Y CONTROL DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO</p>	<p>India Nos gustaría proponer la inclusión de “desinfección” en lugar de “saneamiento”, ya que saneamiento incluiría ambos, una limpieza seguida de una desinfección, que también se menciona en el quinto inciso del objetivo: la vigilancia de la eficacia del saneamiento (limpieza y desinfección)... Por lo tanto, se propone utilizar el título siguiente: “Limpieza, desinfección, mantenimiento y control de plagas en el establecimiento”</p>
<p>SECCIÓN 3: [LIMPIEZA], [SANEAMIENTO], MANTENIMIENTO Y CONTROL DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO</p>	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo Es necesario continuar el debate para determinar si se debería utilizar el término ‘saneamiento’ o si se debería definir, ya que pueden existir dificultades a la hora de traducirlo. Como propuesta, se ha utilizado el término “limpieza” en el título, ¿es aceptable? En caso afirmativo, se podría utilizar en el texto. Proponemos utilizar la palabra limpieza y saneamiento en vez de limpieza o saneamiento. El OEA debería establecer el grado de limpieza y de saneamiento necesario, a partir de los requisitos normativos, la composición del producto, la distribución y la vida útil.</p>
<p>SECCIÓN 3: [LIMPIEZA], [SANEAMIENTO] MANTENIMIENTO LIMPIEZA-DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO</p>	<p>Senegal</p>

SECCIÓN 3: [LIMPIEZA] , [SANEAMIENTO] , MANTENIMIENTO Y CONTROL DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO	Marruecos Fácil comprensión y reducción de la ambigüedad del significado.
SECCIÓN 3: [LIMPIEZA] [LIMPIEZA] , [SANEAMIENTO] [SANEAMIENTO] , MANTENIMIENTO Y CONTROL DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO	Nicaragua Se apoya la propuesta realizada dado que considera que aporta claridad al contenido del acápite, de igual manera se propone conceptualizar los términos.
SECCIÓN 3: [LIMPIEZA], [SANEAMIENTO], MANTENIMIENTO Y CONTROL DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO	Costa Rica Costa Rica apoya el término "saneamiento", porque incluye la limpieza y desinfección
SECCIÓN 3: [LIMPIEZA], [SANEAMIENTO], MANTENIMIENTO Y CONTROL DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo Es necesario continuar el debate para determinar si se debería utilizar el término 'saneamiento' o si se debería definir, ya que pueden existir dificultades a la hora de traducirlo. Como propuesta, se ha utilizado el término "limpieza" en el título, ¿es aceptable? En caso afirmativo, se podría utilizar en el texto. Proponemos utilizar la palabra limpieza y saneamiento en vez de limpieza o saneamiento. El OEA debería establecer el grado de limpieza y de saneamiento necesario, a partir de los requisitos normativos, la composición del producto, la distribución y la vida útil.
P5: Es necesario continuar el debate para determinar si se debería utilizar el término 'saneamiento' o si se debería definir, ya que pueden existir dificultades a la hora de traducirlo. Como propuesta, se ha utilizado el término "limpieza" en el título, ¿es aceptable? En caso afirmativo, se podría utilizar en el texto.	Chile Pregunta 5: Es necesario continuar el debate para determinar si se debería utilizar el término 'saneamiento' o si se debería definir, ya que pueden existir dificultades a la hora de traducirlo. Como propuesta, se ha utilizado el término "limpieza" en el título, ¿es aceptable? En caso afirmativo, se podría utilizar en el texto. Teniendo en cuenta que sanitización significa "sanitización" y se refiere a otros aspectos además de la inocuidad de los alimentos, como erradicación de plagas, proponemos que se utilicen los términos limpieza y desinfección a lo largo del documento, juntos o por separado, con arreglo al texto y al a finalidad.
P5:	Egipto Preferimos la palabra "saneamiento" y es más comprensible que la palabra "limpieza".
P5:	Canadá Canadá respaldaría la incorporación de una definición de saneamiento.
P5:	Mauricio P5: Deberían utilizarse tanto limpieza como saneamiento según el resultado que se pretenda. Se deberían incluir las definiciones de limpieza y de saneamiento ya que a menudo se confunden como si tuvieran el mismo significado. Ver las definiciones siguientes: Limpieza - La limpieza es el lavado del equipo y de los conductos u otras superficies para eliminar el producto residual y el material no deseado. La acción química y física entre el material y el detergente separa el material no deseado de la superficie, de modo que pueda ser arrastrado por el flujo de la solución detergente o por la acción física de un enjuague con agua. Saneamiento - El saneamiento es el tratamiento de limpieza de las superficies y el equipo mediante un proceso que destruye todas las bacterias patógenas y reduce sustancialmente la población del resto de microorganismos.
P5:	Japón Japón respalda el uso del término "saneamiento". Está claro que el término "saneamiento" significa

	limpieza y desinfección (ver los OBJETIVOS, del cuadro), por lo que no es necesario definir el término “saneamiento”.
P5:	FIL La terminología utilizada para las operaciones de limpieza varía según el país y/o el sector pero, por lo general, “limpieza” se entiende como algo que esta visiblemente limpio, mientras que “saneamiento” es entiende como algo “limpio y desinfectado”.
P5:	Guyana Se debería utilizar y también definir la palabra “saneamiento” para evitar confusiones durante la traducción y para una comprensión clara del proceso que implica. La palabra “limpieza” no es aceptable debido al hecho de que no tiene el mismo significado que “saneamiento”. La limpieza se utiliza como la comprensión de que es el estado o la calidad de estar limpio y que se mantenga limpio, pero en cuanto a la vista, y no se refiere a los organismos perjudiciales que pueden estar presentes pero que no se ven. El saneamiento, por otra parte, aborda específicamente los patógenos que no se ven una vez terminado el proceso de limpieza.
P5:	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo Los OEA utilizan la limpieza y el saneamiento como términos que se refieren a cosas diferentes, por lo que cada uno son acciones diferentes y tiene objetivos diferentes. Recomendación: Independientemente de lo que se utilice, se debe definir. Además, no todo se somete a limpieza y saneamiento, ya que algunas cosas simplemente se limpian porque no se permite el uso de químicos. Votamos por el uso de limpieza y saneamiento como dos acciones separadas y por que se definan, expliquen e incluyan ambas. Pregunta: ¿Por qué no se utiliza desinfección o alguna forma de este término en todo el documento, en vez de saneamiento? Observación: La desinfección tiene una definición diferente de saneamiento y los OEA llevan a cabo la sanitización, ya que la desinfección es lo que normalmente realizan los hospitales. La solución es ser coherente con un término y definir estos términos de modo que se traduzcan y entiendan correctamente.
P5:	Kenya Se debe mantener saneamiento aunque es necesario definirlo.
P5: Es necesario continuar el debate para determinar si se debería utilizar el término ‘saneamiento’ o si se debería definir, ya que pueden existir dificultades a la hora de traducirlo. Como propuesta, se ha utilizado el término “limpieza” en el título, ¿es aceptable? En caso afirmativo, se podría utilizar en el texto.	Panamá Panamá considera que debe emplearse el termino LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN en lugar de saneamiento como se mencionan en los párrafos 94 y 95.
P5:	Perú Perú manifiesta que debe mantenerse el termino saneamiento en lugar de limpieza.
P5:	Uruguay sugiere sustituir el término “Saneamiento” por “Limpieza y desinfección”. Revisar en el documento si aplican ambas o una sola de ellas para cada caso.
P5:	Argentina

	<p>Argentina está de acuerdo en utilizar “Limpieza y Desinfección” en reemplazo de “Saneamiento” ya que este término parece tener diferentes significados para los diferentes países. En línea con este comentario entiende que el título de la sección 3 debería reflejar esto, y quedar redactado de la siguiente manera:</p> <p>“Limpieza y desinfección, mantenimiento y control de plagas en el establecimiento”</p> <p>Por otro lado se debería revisar el documento para definir la aplicación cuando corresponde la utilización de los términos “limpieza y desinfección” o cuando corresponde alguno de ellos por separado</p>
P5:	<p>Colombia</p> <p>El término limpieza es aceptable siempre y cuando también se nombre desinfección.</p> <p>La palabra saneamiento abarca las actividades de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos.</p> <p>En el texto se debería utilizar limpieza y desinfección.</p>
P5:	<p>FoodDrinkEurope</p> <p><input type="checkbox"/> La limpieza es muy diferente del saneamiento, por lo que proponemos incluir ambos términos, limpieza y saneamiento en la definición, como definiciones separadas. Los documentos ISO y muchos otros explican la diferencia.</p> <p><input type="checkbox"/> En cuando al título, nos gustaría proponer el siguiente: “Limpieza y condiciones de higiene. Mantenimiento y control de plagas”</p>
P5:	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo</p> <p>Los OEA utilizan la limpieza y el saneamiento como términos que se refieren a cosas diferentes, por lo que cada uno son acciones diferentes y tiene objetivos diferentes.</p> <p>Recomendación:</p> <p>Independientemente de lo que se utilice, se debe definir. Además, no todo se somete a limpieza y saneamiento, ya que algunas cosas simplemente se limpian porque no se permite el uso de químicos. Votamos por el uso de limpieza y saneamiento como dos acciones separadas y por que se definan, expliquen e incluyan ambas.</p> <p>Pregunta: ¿Por qué no se utiliza desinfección o alguna forma de este término en todo el documento, en vez de saneamiento?</p> <p>Observación: La desinfección tiene una definición diferente de saneamiento y los OEA llevan a cabo la sanitización, ya que la desinfección es lo que normalmente realizan los hospitales. La solución es ser coherente con un término y definir estos términos de modo que se traduzcan y entiendan correctamente.</p>
3.1 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA vigilar la eficacia de la limpieza y la desinfección, del control de plagas y de los procedimientos de gestión de residuos.	<p>EE.UU.</p> <p>Justificación: Se evita utilizar el término “saneamiento”.</p>
3.1 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo</p> <p>Se debe cambiar el orden de las palabras para que se corresponda con el orden del título de la sección. 3.1 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA por Limpieza y mantenimiento</p>
Los establecimientos y el equipo se deberían mantener en condiciones adecuadas para:	<p>Suiza</p> <p>¿Son suficientes estas disposiciones para el “mantenimiento”?</p>

Los establecimientos y el equipo los equipos se deberían mantener en condiciones adecuadas para:	Colombia Colombia sugiere que se utilice en plural el término equipo.
Facilitar todos los procedimientos de limpieza y saneamiento ;	EE.UU.
Impedir la contaminación de los alimentos procedente de plagas, fragmentos metálicos, desprendimientos de yeso, escombros, y químicos, madera, plástico, papel, etc.	Canadá Se propone incluir concienciación sobre los palets y recipientes de madera y de plástico (como recipientes/contenedores, recubrimientos).
La limpieza debería eliminar los residuos de alimentos y la tierra la suciedad que puedan ser fuente de contaminación, entre ellos los alérgenos. [En español no procede]	Canadá Se propone volver al texto original ya que el término “tierra” parece demasiado específico y no es pertinente para muchas operaciones alimentarias.
El equipo de limpieza se debería almacenar en un lugar apropiado para evitar la contaminación. Se debería mantener y sustituir periódicamente el equipo de limpieza a fin de que no se convierta en una fuente de contaminación cruzada para las superficies o los alimentos.	Perú
Métodos y procedimientos de saneamiento limpieza y desinfección	EE.UU. Justificación: Enmienda de forma. Se evita utilizar el término “saneamiento”.
Métodos y procedimientos de saneamiento de limpieza y desinfección	Marruecos
Métodos y procedimientos de saneamiento limpieza y desinfección	Uruguay
La limpieza puede llevarse a cabo utilizando por separado o de forma conjunta métodos físicos, como el calor, el fregado, la utilización de un flujo turbulento y de aspiradoras o de otros métodos que evitan el uso del agua,...	EE.UU. Justificación: Creemos que la intención es hacer referencia a la limpieza con aspiradoras como método que evita el uso de agua y no todos los métodos físicos enumerados.
La limpieza puede llevarse a cabo utilizando por separado o de forma conjunta métodos físicos, como el calor, los detergentes , el fregado, la utilización de un flujo turbulento, aspiradoras u otros métodos que evitan el uso del agua, y métodos químicos en los que se empleen soluciones de detergentes, alcalinos o ácidos alcalinas o ácidas .	Brasil Justificación: Enmienda para que el párrafo sea más racional, ya que los detergentes son parte de los métodos físicos para eliminar la suciedad.
Eliminación de las superficies los desechos gruesos visibles y visibles de las superficies ;	Perú
Cuando sea necesario, después de la limpieza se debería realizar una desinfección química con un enjuague posterior, a menos que las instrucciones del fabricante indiquen, con fundamento científico, que no se requiere enjuague. La concentración y el tiempo de aplicación de los productos químicos utilizados para la desinfección deberían ser adecuados para su utilización y estos se deberían emplear según las instrucciones del fabricante. La concentración y el tiempo de aplicación de los productos químicos utilizados para la desinfección deberían ser adecuados para su utilización y estos se deberían emplear según las instrucciones del fabricante.	Perú

Los procedimientos de limpieza y desinfección deberían garantizar que todas las partes del establecimiento están-estén adecuadamente limpias. Cuando proceda, se deberían elaborar programas previa consulta con los expertos que corresponda.	Perú
Cuando se preparen por escrito procedimientos y programas de limpieza y desinfección, estos deberían indicar lo siguiente:	Perú
Control de la eficacia Eficacia del seguimiento	Senegal
Se debería vigilar la eficacia de la aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección y verificar periódicamente, mediante inspecciones visuales y auditorías, que se aplican adecuadamente. El tipo de vigilancia de los programas de saneamiento limpieza y desinfección dependerá de la naturaleza de los procedimientos, pero podría incluir el pH, la temperatura del agua, la conductividad, la concentración de los agentes de limpieza, la concentración de los desinfectantes y otros parámetros de importancia para garantizar que el programa se aplica tal como fue concebido.	EE.UU. Justificación: Se evita utilizar el término "saneamiento".
Se debería vigilar la eficacia de la aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección y verificar periódicamente, mediante inspecciones visuales y auditorías, que se aplican adecuadamente. El tipo de vigilancia de los programas de saneamiento limpieza y desinfección dependerá de la naturaleza de los procedimientos, pero podría incluir el pH, la temperatura del agua, la conductividad, la concentración de los agentes de limpieza, la concentración de los desinfectantes y otros parámetros de importancia para garantizar que el programa se aplica tal como fue concebido.	Marruecos
Se debería vigilar la eficacia de la aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección y verificar periódicamente, mediante inspecciones visuales y auditorías auditorías, que se aplican adecuadamente que se han aplicado adecuadamente . El tipo de vigilancia de los programas de saneamiento dependerá de la naturaleza de los procedimientos, pero podría incluir el pH, la temperatura del agua, la conductividad, la concentración de los agentes de limpieza, la concentración de los desinfectantes y otros parámetros de importancia para garantizar que el programa se aplica tal como fue concebido.	Perú
Los microorganismos pueden desarrollar resistencia a los agentes desinfectantes y el entorno de producción de alimentos puede cambiar con el tiempo, por lo que se debería llevar a cabo una revisión periódica con los proveedores de desinfectantes puede para contribuir a garantizar que los desinfectantes que se utilizan son eficaces y adecuados.	EE.UU.
Los microorganismos pueden desarrollar resistencia a los agentes desinfectantes y el entorno de producción de alimentos puede cambiar con el tiempo, por lo que una revisión periódica con los proveedores de desinfectantes puede contribuir a garantizar que	Costa Rica

<p>los desinfectantes que se utilizan son eficaces y adecuados. <u>Se debe considerar la rotación de desinfectantes para evitar el desarrollo de resistencia de los microorganismos.</u></p>	
<p>Aunque la eficacia de la limpieza y de los agentes desinfectantes y las instrucciones de empleo...o pruebas microbiológicas de organismos indicadores como la especie <i>Listeria</i> o de patógenos) pueden contribuir a verificar que los programas <u>de saneamiento, limpieza y desinfección</u> se aplican de forma eficaz y adecuada. Es posible que la toma de muestras y la realización de pruebas microbiológicas no se adecue a todos los casos y, como alternativa, se puede utilizar la observación de los procedimientos <u>de saneamiento, limpieza y desinfección para</u> asegurarse de que se siguen los protocolos de forma adecuada. Los procedimientos <u>de saneamiento, limpieza y desinfección y</u> mantenimiento se deberían revisar periódicamente, se deberían adaptar para reflejar cualquier cambio de circunstancias y se deberían documentar como proceda.</p>	<p>EE.UU.</p>
<p>Aunque la eficacia de la limpieza y de los agentes desinfectantes y las instrucciones de empleo...o pruebas microbiológicas de organismos indicadores como la especie <i>Listeria</i> o de patógenos) pueden contribuir a verificar que los programas de saneamiento...</p>	<p>Tailandia Se utilizan diferentes organismos indicadores en las pruebas microbiológicas. Se puede revisar el hecho de indicar específicamente <i>Listeria</i> spp. ya que puede ser demasiado limitado al relacionarse principalmente con alimentos listos para el consumo.</p>
<p>Aunque la eficacia de la limpieza y de los agentes desinfectantes y las instrucciones de empleo...</p>	<p>FIL Se indica que la eficacia de la limpieza puede verificarse mediante pruebas de <i>Listeria</i>. En nuestra experiencia, es más eficaz realizar las pruebas de <i>Listeria</i> en las superficies antes de su limpieza. En ese caso, no será una verificación directa de la limpieza, sino una vigilancia de la carga de contaminación general de <i>Listeria</i> en el entorno de elaboración.</p>
<p>Aunque la eficacia de la limpieza y de los agentes desinfectantes y las instrucciones de empleo estarán validadas por los fabricantes, tomar muestras y hacer pruebas del medio ambiente y de las superficies que entran en contacto con los alimentos (por ejemplo, pruebas de ATP, proteínas, hisopos de alérgenos o pruebas microbiológicas de indicadores como la especie <i>Listeria spp.</i> o de patógenos) pueden contribuir a verificar que los programas de saneamiento se aplican de forma eficaz y adecuada.</p>	<p>Canadá</p>
<p>Aunque la eficacia de la limpieza y de los agentes desinfectantes y las instrucciones de empleo estarán validadas por los fabricantes, ...de indicadores como la especie <i>Listeria</i> o de patógenos) pueden contribuir a verificar que los programas de <u>saneamiento de limpieza y desinfección</u> se aplican de forma eficaz y adecuada. Es posible que la toma de muestras y la realización de pruebas microbiológicas no se adecue a todos los casos y, como alternativa, se puede utilizar la observación de los procedimientos de saneamiento para asegurarse de que se siguen los protocolos de forma adecuada. Los procedimientos de <u>saneamiento de limpieza y desinfección y de</u> mantenimiento se deberían revisar</p>	<p>Marruecos</p>

periódicamente, se deberían adaptar para reflejar cualquier cambio de circunstancias y se deberían documentar como proceda.	
Aunque la eficacia de la limpieza y de los agentes desinfectantes y las instrucciones de empleo estarán <u>estén</u> validadas por los fabricantes, <u>se debería</u> tomar muestras y hacer pruebas del medio ambiente y de las superficies que entran en contacto con los alimentos...	Perú
Las plagas (como los pájaros, roedores, insectos, etc.) suponen una importante amenaza para la inocuidad y la idoneidad de los alimentos. Se pueden producir infestaciones de plagas. Un buen diseño de construcción, disposición y ubicación del edificio, el saneamiento <u>la limpieza</u> , la inspección de los materiales entrantes y una buena vigilancia pueden minimizar la posibilidad de infestación y, por tanto, reducir la necesidad de plaguicidas.	EE.UU. Justificación: Se evita utilizar el término “saneamiento”. Aquí se puede utilizar “limpieza” sin “desinfección”.
Medidas para impedir el acceso <u>Prevención</u>	India Se debería reformular el encabezado para que diga “Prevención”. Debido a que la “prevención” es uno de los pasos del sistema del control de plagas.
Los edificios <u>establecimientos</u> se deberían mantener en buenas condiciones, con las reparaciones necesarias para impedir el acceso de las plagas y eliminar los posibles lugares de reproducción...	Perú
La disponibilidad de alimento y de agua favorece el anidamiento y las infestaciones de plagas... Tanto el interior como el exterior de las instalaciones se deberían mantener limpios y libres de vertidos <u>residuos</u> . ..	Perú
Los establecimientos y las áreas circundantes se deberían inspeccionar de forma regular para detectar indicios de infestación... Aunque se externalicen <u>tercericen</u> la vigilancia y la detección, ...	Perú
<u>Prevención</u> <u>Supresión y erradicación</u>	India Se debería sustituir el encabezado “prevención” por “erradicación”, ya que se aplica más a los controles de plagas en interiores.
Una persona o empresa competente se debería ocupar inmediatamente de las infestaciones de plagas y hacerlo sin perjuicio de la inocuidad o la idoneidad de los alimentos. Se debería llevar a cabo un tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos que no supongan una amenaza para la inocuidad o la idoneidad de los alimentos <u>y del entorno</u> . Se debería determinar la causa de la infestación y se deberían tomar medidas correctivas para impedir que el problema vuelva a ocurrir. Se deberían mantener registros de infestación, vigilancia y erradicación.	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Proponemos modificar la frase como sigue: “Se debería llevar a cabo un tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos que no supongan una amenaza para la inocuidad o la idoneidad de los alimentos y del entorno.”
Una persona o empresa competente <u>calificada</u> se debería ocupar inmediatamente de las infestaciones de plagas y hacerlo sin perjuicio de la inocuidad o la idoneidad de los alimentos.	EE.UU. Justificación: Evitar confusiones en cuanto a la autoridad competente.

<p>Una persona o empresa competente se debería ocupar inmediatamente de las infestaciones de plagas y hacerlo sin perjuicio de la inocuidad o la idoneidad de los alimentos.... Se debería determinar la causa de la infestación y se deberían tomar medidas correctivas para impedir que el problema vuelva a ocurrir. <u>Se deberían mantener registros de infestación, vigilancia y erradicación.</u></p> <p>Registros103 bis. Se deberían mantener registros de infestación, vigilancia y erradicaciónalentar el control de plagas secundario como plantas repelentes en las inmediaciones (como albahaca, caléndula, limoncillo, etc.).</p>	<p>India</p> <p>Se propone la inclusión aquí de un párrafo sobre el control secundario de plagas. También se realiza en algunas empresas del sector.</p>
<p>Se deberían tomar las disposiciones adecuadas para la eliminación y el almacenamiento de residuos.</p>	<p>Brasil</p> <p>Justificación: Proponemos continuar elaborando la excepción, ya que puede invalidar la frase.</p>
<p>Se deberían tomar las disposiciones adecuadas para la eliminación y el almacenamiento de residuos.</p>	<p>Suiza</p> <p>Se propone trasladar los párrafos 104 y 105 a la sección 1.2.</p>
<p>Las zonas de almacenamiento de residuos se deberían mantener debidamente limpias y libres de plagas y deberían ser resistentes a la infestación por plagas.</p>	<p>Tailandia</p> <p>Por practicidad, las zonas de almacenamiento de residuos se deberían mantener debidamente limpias y deberían ser resistentes a la infestación por plagas.</p>
<p>Las zonas de almacenamiento de residuos se deberían mantener debidamente limpias y libres de plagas y deberían ser resistentes a la infestación por plagas. <u>Así como estar ubicadas en áreas alejadas de las salas de proceso.</u></p> <p>-</p>	<p>Perú</p>
SECCIÓN 4: HIGIENE PERSONAL	
<p>SECCIÓN 4: HIGIENE PERSONAL</p>	<p>Perú</p> <p>Modificar el texto por: Garantizar que quienes son manipuladores de alimentos</p>
<p>Las empresas alimentarias deberían establecer políticas y procedimientos en materia de higiene personal. Los OEA deberían asegurarse de que todo el personal es sea consciente de la importancia de una buena higiene personal y entiende y cumple los controles que se deben aplicar.</p>	<p>Perú</p>
<p>No se debería permitir el acceso a ninguna zona de manipulación de alimentos a las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de [alguna enfermedad o trastorno] [enfermedad transmisible] una enfermedad que es probable se transmita por medio de los alimentos, siempre que exista alguna posibilidad de que los contaminen. Toda persona afectada debería comunicar inmediatamente a la dirección la enfermedad o los síntomas que padece.</p>	<p>EE.UU.</p> <p>Justificación: Muchas enfermedades contagiosas no son transmitidas por los alimentos.</p>
<p>No se debería permitir el acceso a ninguna zona de manipulación de alimentos a las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de [alguna enfermedad o trastorno]</p>	<p>Brasil</p> <p>Justificación: Es preferible enfermedad a enfermedad transmisible, ya que las enfermedades de</p>

<p>[enfermedad transmisible]alguna enfermedad o trastorno que es probable se transmita por medio de los alimentos, siempre que exista alguna posibilidad de que los contaminen. Toda persona afectada debería comunicar inmediatamente a la dirección la enfermedad o los síntomas que padece.</p>	<p>tipo transmisible no son comunes en todos los países.</p>
<p>No se debería permitir el acceso a ninguna zona de manipulación de alimentos a las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de [alguna enfermedad o trastorno] [enfermedad transmisible]enfermedad que es probable se transmita por medio de los alimentos, siempre que exista alguna posibilidad de que los contaminen. Toda persona afectada debería comunicar inmediatamente a la dirección la enfermedad o los síntomas que padece.</p>	<p>India Se propone suprimir enfermedad transmisible para evitar duplicación.</p>
<p>No se debería permitir el acceso a ninguna zona de manipulación de alimentos a las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de [alguna enfermedad o trastorno] [enfermedad transmisible]una enfermedad transmisible que es probable se transmita por medio de los alimentos, siempre que exista alguna posibilidad de que los contaminen. Toda persona afectada debería comunicar inmediatamente a la dirección la enfermedad o los síntomas que padece.</p>	<p>Senegal</p>
<p>No se debería permitir el acceso a ninguna zona de manipulación de alimentos a las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de [alguna] [alguna] enfermedad o trastorno] trastorno [enfermedad transmisible] que es probable se transmita por medio de los alimentos, siempre que exista alguna posibilidad de que los contaminen. Toda persona afectada debería comunicar inmediatamente a la dirección la enfermedad o los síntomas que padece.</p>	<p>Perú</p>
<p>No se debería permitir el acceso a ninguna zona de manipulación de alimentos a las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de [alguna] enfermedad o trastorno] [enfermedad transmisible] transmisible que es probable se transmita por medio de los alimentos, siempre que exista alguna posibilidad de que los contaminen. Toda persona afectada debería comunicar inmediatamente a la dirección la enfermedad o los síntomas que padece.</p>	<p>Nicaragua</p>
<p>No se debería permitir el acceso a ninguna zona de manipulación de alimentos a las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de [alguna enfermedad o trastorno] [enfermedad transmisible] que es probable se transmita por medio de los alimentos, siempre que exista alguna posibilidad de que los contaminen. Toda persona afectada debería comunicar inmediatamente a la dirección la enfermedad o los síntomas que padece.</p>	<p>Costa Rica Costa Rica apoya. "de alguna enfermedad "</p>

<p>Puede ser adecuado apartar a los manipuladores de alimentos durante un tiempo limitado, hasta que desaparezcan los síntomas o, para algunas enfermedades, hasta obtener autorización médica para volver al trabajo-- <u>Especialmente en diarreas la persona debe realizarse un análisis que demuestre que ya no está excretando el patógeno.</u></p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Cuando se permita al personal continuar trabajando se deberían cubrir los cortes y heridas con apósitos adecuados resistentes al agua y con guantes. <u>Los apósitos deberían ser de un color que contraste con los alimentos y que se pueda detectar mediante un detector de metales o de rayos x.</u></p>	<p>EE.UU. Justificación: Los mecanismos para detectar apósitos que caen en los alimentos pueden ser útiles para evitar un peligro de asfixia.</p>
<p>Cuando se permita al personal continuar trabajando se deberían cubrir los cortes y heridas con apósitos adecuados resistentes al agua y con guantes. <u>Es preferible que se asigne al personal con cortes y heridas, cuando suponga un riesgo de contaminación de los alimentos, a actividades que no impliquen manipulación de alimentos hasta que se curen los cortes o heridas.</u></p>	<p>India Se propone redefinir la frase para minimizar cualquier riesgo de contaminación de los alimentos.</p>
<p>Cuando se permita al personal continuar trabajando se deberían cubrir los cortes y heridas con apósitos adecuados resistentes al agua y con guantes.</p>	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo ¿Qué ocurre si el corte es en el brazo o en la cara? Los guantes no funcionarían para estos cortes, por lo que se necesitan más ejemplo, o bien agregar “como” o “por ejemplo”. ¿Por qué únicamente son adecuados los apósitos resistentes al agua? Es necesario describir más ejemplos de los apósitos que son adecuados, además de las características sobre el color y que se puedan detectar con un detector de metales. Cambiar a: Cuando se permita al personal continuar trabajando se deberían cubrir <u>convenientemente</u> los cortes y heridas. Esta cobertura podría incluir apósitos adecuados resistentes al agua, vendajes detectables con un detector de metales, cubrebrazos, redecillas para el cabello o la barba y guantes.</p>
<p>Cuando se permita al personal continuar trabajando se deberían cubrir los cortes y heridas con apósitos adecuados resistentes al agua y con guantes-- <u>los que deberían ser asignados a áreas de trabajo donde no tengan contacto directo con los alimentos.</u></p>	<p>Perú</p>
<p>Quienes manipulan los alimentos deberían mantener un alto nivel de aseo personal y, cuando proceda, llevar ropa protectora, cubrecabeza y cubrebarrba y calzado adecuados. Se deberían aplicar medidas para evitar la contaminación cruzada por parte de los manipuladores de alimentos, a través de un correcto lavado de manos y, cuando proceda, mediante el uso de guantes. <u>El color de los guantes debería contrastar con el de los alimentos.</u> Si se usan guantes, también se deberían aplicar las medidas adecuadas para que los guantes no se conviertan en una fuente de contaminación.</p>	<p>EE.UU. Justificación: El color que contrasta es un mecanismo para detectar piezas de guantes desechables que caen en los alimentos y puede ser útil para evitar un peligro de asfixia.</p>
<p>Para limpiarse las manos, el personal se las debería lavar con agua y jabón, mojando las manos en agua y aplicado jabón suficiente para cubrir toda la superficie; después, aclarar con agua corriente (preferiblemente potable), secarlas por completo con una</p>	<p>Egipto El personal debería lavarse las manos con jabón, mojándose las manos con agua y aplicando jabón suficiente para cubrir toda la superficie. Frotar durante al menos 20 segundos toda la mano,</p>

toalla desechable.	incluyendo las palmas, el dorso, los dedos, el espacio entre los dedos y debajo de las uñas. Aclarar bien las manos con agua limpia corriente. Secar por completo con una toalla de papel desechable o un método equivalente que reduzca la humedad y la contaminación de las manos tras el lavado. Los métodos de secado no debería aerolizar la humedad de las manos durante el proceso de secado. No deberían utilizarse toallas de tela de varios usos. Cuando se requiera, se pueden utilizar desinfectantes de manos. Los desinfectantes de manos no deberían reemplazar al lavado de manos y solo deberían usarse después de dicho lavado y secado .
<p>Para limpiarse las manos, el personal se las debería lavar se las debería lavar se las manos con agua y jabón, mojando las manos en agua y aplicado jabón suficiente para cubrir toda la superficie, frotar las manos durante al menos 20 segundos; después, aclarar con agua corriente limpia (preferiblemente potable), secarlas por completo con una toalla desechable u otro método que no recontamine las manos. No se deberían utilizar cuando se utilicen toallas de secado de tela de varios usos, [y cuando no pueda evitarse utilizarlas, las toallas de tela se deberían lavar con una frecuencia adecuada.] Cuando se requiera, se pueden utilizar desinfectantes de manos. Los desinfectantes de manos no deberían reemplazar al lavado de manos y solo deberían usarse después de dicho lavado.</p>	<p>EE.UU.</p> <p>Justificación: El frotado de las manos es importante y no se deberían utilizar toallas de tela para el secado. Hemos incluido entre corchetes el texto sobre el lavado de las toallas de tela cuando no se pueda evitar su uso, pero preferiríamos que se incluyese.</p>
<p>Para limpiarse las manos, el personal se las debería lavar con agua y jabón, mojando las manos en agua y aplicado jabón suficiente para cubrir toda la superficie; después, aclarar con agua limpia corriente (preferiblemente potable), secarlas por completo con una toalla desechable u otro método que no recontamine las manos. Cuando se utilicen toallas de secado de tela, se deberían lavar con una frecuencia adecuada. Los desinfectantes de manos no deberían reemplazar al lavado de manos y solo deberían usarse después de dicho lavado.</p>	<p>Tailandia</p> <p>El agua limpia es adecuada a efectos de este uso, por lo que es posible que no se necesite agua potable.</p>
<p>Para limpiarse las manos, el personal se las debería lavar con agua y jabón líquido, mojando las manos mojándolas en agua y aplicado una cantidad de jabón suficiente para cubrir toda la superficie; después, aclarar las manos con agua corriente pura (preferiblemente potable); y secarlas por completo con una toalla limpia desechable u otro método que no recontamine las manos. Cuando se utilicen toallas de secado de tela, se deberían lavar con una frecuencia adecuada. Los desinfectantes de manos no deberían reemplazar al lavado de manos y solo deberían usarse después de dicho lavado.</p>	<p>Senegal</p>
<p>Para limpiarse las manos, el personal se las debería lavar con agua y jabón, mojando las manos en agua y aplicado jabón suficiente para cubrir toda la superficie; después, aclarar con agua corriente (preferiblemente potable),...</p>	<p>Panamá</p> <p>Panamá sugiere emplear el concepto ANTISÉPTICO en lugar de desinfectante, ya que este último se emplea para superficies inertes.</p> <p>así:</p> <p>Los antisépticos de manos no deberían reemplazar al lavado de manos y solo deberían usarse después de dicho lavado.</p>
<p>Para limpiarse las manos, el personal se las debería lavar con</p>	<p>Perú</p>

<p>agua y jabón, mojando las manos en agua y aplicado jabón suficiente para cubrir toda la superficie; después, aclarar con agua corriente <u>clorada</u> (preferiblemente potable), secarlas por completo con una toalla desechable u otro método que no recontamine las manos. Cuando se utilicen toallas de secado de tela, se deberían lavar con una frecuencia adecuada. Los desinfectantes de manos no deberían reemplazar al lavado de manos y sele-sólo deberían usarse después de dicho lavado.</p>	
<p>Para limpiarse las manos, el personal se las debería lavar con agua y jabón, mojando las manos en agua y aplicado jabón suficiente para cubrir toda la superficie; después, aclarar con agua corriente (preferiblemente potable), secarlas por completo con una toalla desechable u otro método que no recontamine las manos. Cuando se utilicen toallas de secado de tela, se deberían lavar con una frecuencia adecuada. Los desinfectantes de manos no deberían reemplazar al lavado de manos y solo deberían usarse después de dicho lavado.</p>	<p>Costa Rica</p> <p>Costa Rica propone la siguiente redacción: 117. “El personal debe lavarse las manos con agua y jabón humedeciéndose las manos con agua y aplicando suficiente jabón para cubrir todas las superficies. Frote las manos durante al menos 20 segundos. Enjuague bien las manos con agua corriente limpia. Seque bien con una toalla de papel de un solo uso o un método equivalente que reduzca la humedad y la contaminación en las manos después del lavado. El método de secado no debe pulverizar la humedad de las manos durante el proceso de secado. No se deben usar toallas de secado de tela de uso múltiple. Cuando sea apropiado, se pueden usar desinfectantes para manos. Los desinfectantes para manos no deben reemplazar el lavado de manos y deben usarse solo después de lavarse y secarse las manos ”</p> <p>Justificación: Costa Rica considera que existe evidencia que demuestran que el secado con toallas de papel de un solo uso después de un lavado adecuado, limita la dispersión de microbios en la instalación y reduce los posibles patógenos en las manos. La acción de fricción física de la toalla de papel de un solo uso ayuda a eliminar las bacterias combinadas con la absorbencia, lo que deja las manos más secas y evita la transmisión y la recontaminación.</p>
SECCIÓN 5: TRANSPORTE	
<p>SECCIÓN 5: TRANSPORTE</p>	<p>FoodDrinkEurope</p> <p>No creemos que la sección específica sobre “Transporte” sea pertinente para el presente documento: se deberían describir las BPH en términos amplios, independientemente del sector de la cadena alimentaria. Existen ya o se pueden elaborar códigos de prácticas para sectores específicos, además de este documento.</p> <p>Los elementos que forman parte de esta sección de “Transporte” deberían trasladarse a otras secciones de la parte sobre BPH, si son pertinentes y no están duplicados.</p>
<p>SECCIÓN 5: TRANSPORTE</p>	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo</p> <p>A la hora de transportar ingredientes y productos a granel es muy importante que los contenedores y los buques se laven y sequen convenientemente antes de la carga, no únicamente durante el transporte. “Los alimentos se pueden contaminar o no llegar a su destino en condiciones aptas para el consumo salvo si se aplican prácticas eficaces de higiene durante el transporte, aun cuando se hayan aplicado medidas adecuadas de higiene en las fases anteriores de la cadena alimentaria.”</p>
<p>Los alimentos deberían estar debidamente protegidos durante el transporte. El tipo de medios de transporte o de recipientes necesarios depende de la clase de alimentos y de las condiciones en que se deban transportar.</p> <p><u>“Los alimentos se pueden contaminar o no llegar a su destino en condiciones aptas para el consumo salvo si se aplican prácticas</u></p>	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo</p>

<p><u>eficaces de higiene antes y durante el transporte, aun cuando se hayan aplicado medidas adecuadas de higiene en las fases anteriores de la cadena alimentaria.”</u></p>	
<p>Se puedan limpiar eficazmente y, en caso necesario, desinfectar y secar;</p>	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo El secado de los contenedores a granel es crítico para la inocuidad de los alimentos y se debe incluir aquí: • Se puedan limpiar eficazmente y, en caso necesario, desinfectar;</p>
<p>Permitan una separación eficaz de los distintos alimentos o entre los alimentos y los artículos no alimentarios, <u>que puedan originar una contaminación</u>, cuando sea necesario, durante el transporte;</p>	<p>Perú</p>
<p>Los medios y los recipientes para el transporte de alimentos se deberían mantener en un estado adecuado de limpieza, reparación y funcionamiento. Cuando se utilice el mismo medio de transporte o recipiente para diferentes alimentos o para productos no alimentarios, este se debería limpiar a fondo y, en caso necesario, se debería desinfectar entre cada carga.</p> <p><u>Cuando se utilice el mismo medio de transporte o recipiente para diferentes alimentos o para productos no alimentarios, este se debería limpiar a fondo y, en caso necesario, se debería desinfectar entre cada carga.</u></p>	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo El secado de los contenedores a granel es crítico para la inocuidad de los alimentos y también se debe incluir en esta frase: Cuando se utilice el mismo medio de transporte o recipiente para diferentes alimentos o para productos no alimentarios, este se debería limpiar a fondo y, en caso necesario, se debería desinfectar entre cada carga.</p>
<p>Cuando proceda, sobre todo en el transporte Los alimentos a granel preparados en forma de líquido, granulado o en polvo deben transportarse en receptáculos y/o contenedores o cisternas destinadas únicamente al los medios de transporte de alimentos, a menos que la aplicación de principios tales como los del HACCP demuestren que el transporte especializado no es necesario para lograr el mismo nivel de y los recipientes se deberían destinar y marcar para uso exclusivo con alimentos y se deberían utilizar únicamente con el fin de transportar alimentos inocuidad.</p>	<p>FIL</p> <p>La disposición sobre transporte a granel es, en la práctica, poco realista e injustificada, como en los ejemplos siguientes:</p> <p>Ejemplo 1: Un camión que transporte leche para uso humano también se utilizaría para transportar suero de calidad alimentaria para su uso como pienso – el único cambio sería la “intención” (que cambia su categoría de alimento a pienso). La redacción del párrafo 1200 significaría que el camión utilizado para el transporte de suero nunca más se podría volver a utilizar para transportar leche.</p> <p>Ejemplo 2: Un camión que transporte leche se dirige a una planta de destrucción porque se ha desclasificado, por ejemplo, debido a la detección de residuos de medicamentos veterinarios. Esta disposición significaría que el conductor del camión debería dejarlo en la plaza de destrucción, ya que nunca más podría volverse a utilizar para el transporte de alimentos.</p> <p>El transporte de otros materiales es aceptable siempre que no comprometa la inocuidad de los alimentos y que el contenedor se limpie adecuadamente y, cuando proceda, se higienice después de otro uso. Siempre es posible también limpiar el contenedor hasta un nivel que haga que resulte adecuado para el transporte de alimentos, incluso si la carga precedente no fue un alimento. Por ejemplo, un camión recién construido está muy sucio pero se “asciende” a la categoría de transporte de alimentos mediante una limpieza exhaustiva antes de ponerlo en servicio por primera vez.</p> <p>Si no se conoce la naturaleza de la carga precedente, se puede estipular que se realice un lavado adecuado.</p> <p>El uso de camiones cisternas de leche, entre otros, los camiones cisterna de recogida de leche, para el transporte de productos lácteos lácteos para pienso animal y otros usos no alimentarios (como uso farmacéutico o técnico) mejorará la logística del transporte, reducirá los costos de transporte y será beneficioso para el medio ambiente (reducción de emisiones de gases de escape</p>

	<p>de los camiones).</p> <p>También hacemos referencia a la disposición de la sección 5.9 del <i>Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados</i> (CAC/RCP 47-2001), que dice como sigue:</p> <p>Los alimentos a granel preparados en forma de líquido, granulado o polvo deben transportarse en receptáculos y/o contenedores o cisternas destinadas únicamente al transporte de alimentos, a menos que la aplicación de principios tales como los del HACCP demuestren que el transporte especializado no es necesario para lograr el mismo nivel de inocuidad.</p> <p>Es necesario modificar la redacción del párrafo 120 para que plantee la limpieza cuando los contenedores de transporte a granel se utilicen para fines no alimentarios, por ejemplo, ya sea con la misma redacción que la utilizada en CAC/RCP 47, por ejemplo como sigue:</p>
SECCIÓN 6: INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DEL CONSUMIDOR	
<p>SECCIÓN 6: INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DEL CONSUMIDOR</p> <p><u>JUSTIFICACIÓN:</u></p> <p><u>UNA INFORMACIÓN INSUFICIENTE SOBRE LOS PRODUCTOS O UN CONOCIMIENTO INADECUADO DE LA HIGIENE GENERAL DE LOS ALIMENTOS PUEDEN DAR LUGAR A UNA MANIPULACIÓN NO ADECUADA DE LOS PRODUCTOS EN FASES POSTERIORES DE LA CADENA ALIMENTARIA. DICHA MANIPULACIÓN INADECUADA PUEDE DAR LUGAR A ENFERMEDADES, O BIEN A QUE LOS PRODUCTOS DEJEN DE SER APTOS PARA EL CONSUMO, AUN CUANDO SE HAYAN ADOPTADO CONTROLES DE HIGIENE SUFICIENTES EN LAS FASES ANTERIORES DE LA CADENA ALIMENTARIA. UNA INFORMACIÓN INSUFICIENTE SOBRE LOS ALÉRGENOS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS TAMBIÉN PUEDE HACER QUE LOS CONSUMIDORES ALÉRGICOS ENFERMEN.</u></p>	<p>India</p> <p>Las medidas de control se utilizan únicamente en referencia al HACCP y no a los controles o a la práctica de BPH. Por ello proponemos que se suprima “medidas”.</p>
<p>Los alimentos preenvasados deberían estar etiquetados con instrucciones claras que permitan a la siguiente persona de la cadena alimentaria manipular, <u>preparar</u>, exponer, almacenar y utilizar el producto de manera inocua.</p>	<p>Canadá</p> <p>Se propone agregar “preparar” ya que la manipulación o la utilización pueden no cubrir “preparar”.</p>
<p>Los programas de formación del consumidor deberían abordar la higiene general de los alimentos... Este tipo de programas debería permitir a los consumidores comprender la importancia de la información sobre los productos y seguir las instrucciones que los acompañan, eligiéndolos con conocimiento de causa. En particular, debería informarse a los consumidores de la relación entre el control del tiempo o temperatura y las enfermedades transmitidas por los alimentos, así como de la presencia de alérgenos. También se debería educar a los consumidores para que apliquen las medidas adecuadas de higiene de los alimentos (por ejemplo, correcto lavado de manos, almacenamiento y cocción adecuados para evitar la contaminación cruzada, etc.) para que los alimentos</p>	<p>Canadá</p> <p>Considerar la posibilidad de agregar una frase indicando quien es responsable de los programas de educación del consumidor (es decir, los OEA y las autoridades competentes).</p>

sean inocuos y aptos para el consumo.	
SECCIÓN 7: CAPACITACIÓN	
SECCIÓN 7: CAPACITACIÓN	Suiza Proponemos trasladar “capacitación” después de la Sección 4.
SECCIÓN 7: CAPACITACIÓN	Perú Todas las personas que realizan actividades relacionadas con los alimentos, que vayan a tener contacto directo o indirecto con ellos, deberían entender la higiene de los alimentos y garantizar que poseen una competencia adecuada a las actividades que vayan a realizar.
El tiempo que se prevé que transcurra antes del consumo del alimento.	Perú Se incluye otro factor.
El tiempo que se prevé que transcurra antes del consumo del alimento-- <u>. Uso y mantenimiento de instrumentos y equipos.</u>	Perú
El tipo de vigilancia necesaria dependerá del tamaño de la empresa, de la naturaleza de sus actividades y de los tipos de alimentos implicados. Los directores o supervisores yo los operadores o trabajadores deberían contar con los conocimientos necesarios sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder evaluar los posibles peligros y adoptar las medidas necesarias para solucionar las deficiencias.	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo Es demasiado prescriptivo, ya que no solo un director o supervisor tiene conocimiento al respecto y puede tomar medidas. Los directores o supervisores deberían contar con los conocimientos necesarios sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder evaluar los posibles peligros y adoptar las medidas necesarias para solucionar las deficiencias.
Capacitación de actualización <u>Actualización de las capacitaciones</u>	Perú
SEGUNDO CAPÍTULO: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN	
SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Creemos que sería más adecuado incluirla en el principio 3, ya que la validación de una PCC predeterminado (principio 2) exige que la fase de validación establezca, por ejemplo, el tiempo, la temperatura, el pH o la concentración de agente limpiador críticos, etc... El principio 6 se refiere a la verificación del todo el sistema de HACCP, es decir, la reclamación del consumidor podría ser una verificación, tanto como lo son las pruebas analíticas, por lo que poner la validación en el principio 6 podría ser confuso.
SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN [EN ESPAÑOL NO PROCEDE]	Senegal
La primera parte del presente [capítulo] establece los siete principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). La segunda parte ofrece orientaciones generales para la aplicación del sistema en 12 fases sucesivas , al tiempo que reconoce que los detalles de su aplicación pueden variar...	Suiza Incluir las frecuentemente utilizadas “12 fases sucesivas”.
La primera parte del presente [capítulo] establece los siete principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). [En español no procede]	Senegal
Los principios de HACCP se pueden tener en cuenta a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo

<p>consumo final, y su aplicación se debería basar en pruebas científicas de la existencia de riesgos para la salud humana... <u>Los principios de HACCP se pueden tener en cuenta a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final, y su aplicación se debería basar en pruebas científicas de la existencia de riesgos para la salud humana y/o animal.</u></p>	<p>Dado que el HACCP se utiliza en la producción primaria y en la producción de piensos, también nos preocupa la salud animal. Los principios de HACCP se pueden tener en cuenta a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final, y su aplicación se debería basar en pruebas científicas de la existencia de riesgos para la sanidad humana.</p>
<p>Los principios de HACCP se pueden tener en cuenta a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final,... Sin embargo, los principios de HACCP se pueden aplicar de forma flexible a operaciones individuales y las empresas pueden utilizar recursos externos o adaptar a las circunstancias específicas de la planta un plan de HACCP genérico proporcionado que debería ser reglamentado por la autoridad competente o el sector alimentario competente...</p>	<p>Perú Un plan HACCP es específico.</p>
<p>Los principios de HACCP se pueden tener en cuenta a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final,... Sin embargo, los principios de HACCP se pueden aplicar de forma flexible a operaciones individuales y las empresas pueden utilizar recursos externos o adaptar a las circunstancias específicas de la planta un plan de HACCP genérico proporcionado por la autoridad competente o el sector alimentario...</p>	<p>Colombia Colombia propone eliminar del texto la palabra “y las empresas pueden utilizar recursos externos o adaptar a las circunstancias específicas de la planta un plan de HACCP genérico proporcionado por la autoridad competente o el sector alimentario”, los planes son específicos para cada planta y cada proceso.</p>
<p>Para que la aplicación del sistema de HACCP sea satisfactoria, es necesaria la implicación tanto de la dirección como del personal... La aplicación de un HACCP es el sistema de preferencia en la gestión de la inocuidad de los alimentos en el marco de sistemas de gestión de calidad más amplios.</p>	<p>India Se propone suprimir las palabras indicadas ya que parecen redundantes.</p>
<p>Para que la aplicación del sistema de HACCP sea satisfactoria, es necesaria la implicación tanto de los responsables de la gestión como del personal...</p>	<p>Panamá Panamá propone y recomienda emplear el término: sanidad animal en lugar de salud veterinaria, e incluir otras disciplinas como: salud pública, medicina humana, epidemiología.</p>
<p>Se ha reconocido la existencia de obstáculos en la aplicación de HACCP en empresas pequeñas y menos desarrolladas (EPMD) y en las Directrices de la FAO/OMS para los Gobiernos sobre la aplicación del sistema de HACCP en este tipo de empresas se describen enfoques flexibles para la aplicación de HACCP en EPMD⁵. Ofrece formas de adaptar el enfoque de HACCP para ayudar a las autoridades competentes a apoyar a las EPMD, por ejemplo, con el desarrollo de un sistema basado en HACCP que sea coherente con los siete principios de HACCP pero que no se ajuste a la distribución o las fases que se describen en esta sección, <u>como registrar únicamente los informes de vigilancia cuando se detecte un incumplimiento, en vez de todos los resultados de vigilancia, para reducir la carga innecesaria de mantener registros para determinados tipos de OEA.</u></p>	<p>Japón Japón propone proporcionar ejemplos de la flexibilidad en la aplicación.</p>

<p>Se ha reconocido la existencia de obstáculos en la aplicación de HACCP en empresas pequeñas y menos desarrolladas (EPMD) y en las Directrices de la FAO/OMS para los Gobiernos sobre la aplicación del sistema de HACCP en este tipo de empresas se describen enfoques flexibles para la aplicación de HACCP en EPMD⁵. Ofrece formas de adaptar el enfoque de HACCP para ayudar a las autoridades competentes a apoyar a las EPMD, por ejemplo, desarrollar un sistema basado en HACCP que sea coherente con los siete principios de HACCP pero que no se ajuste a la distribución o las fases que se describen en esta sección. (*)</p>	<p>Perú (*)Redacción confusa que no permite emitir opinión</p>
<p>P6 Se ha añadido la validación al principio 6 sobre verificación porque el texto para la aplicación de dicho principio incluía una declaración sobre la validación. Sin embargo, puede que resulte más adecuado incorporar la validación al principio 3. ¿Qué piensan los miembros?</p>	<p>Jamaica Validación a incluir en el principio 6.</p>
<p>P6</p>	<p>Chile Pregunta 6: Se ha añadido la validación al principio 6 sobre verificación porque el texto para la aplicación de dicho principio incluía una declaración sobre la validación. Sin embargo, puede que resulte más adecuado incorporar la validación al principio 3. ¿Qué piensan los miembros? La validación se debería mantener en el principio 6, pero no se debería incluir en el título o en la declaración del propio principio.</p>
<p>P6</p>	<p>Egipto Estamos de acuerdo con la inclusión de la validación en el principio 6 y en el principio 3 para los límites críticos.</p>
<p>P6</p>	<p>EE.UU. No creemos que resulte más adecuado incorporar la validación al principio 3. Justificación: General. Aunque estamos de acuerdo en que es fundamental validar los límites críticos, la validación, al igual que la verificación, es mucho más amplia. Durante muchos años, la validación se ha considerado parte de la verificación. El CCFH convino anteriormente que no crearía ningún principio nuevo (por ejemplo, uno para validación y otro para verificación) y decidimos mejorar la descripción de los dos tipos de actividades del principio 6. La verificación y la validación se pueden solapar y hay quien puede considerar que una actividad es validación mientras que otros consideran que misma actividad es verificación (por ejemplo, algunas personas consideran que el reanálisis del plan de HACCP es una actividad de validación y otros la consideran verificación). En último término, el nombre que reciba la actividad es mucho menos importante que el hecho de que esta se lleve a cabo.</p>
<p>P6</p>	<p>Canadá Canadá propone que se desarrolle la validación como concepto en el principio 6 en lugar del principio 3, ya que no solo se aplica a los límites críticos. Canadá apoya el nuevo texto propuesto en el principio 6 y propone algunas modificaciones al texto del principio 3, párrafos 161 y 162.</p>
<p>P6</p>	<p>Mauricio De acuerdo.</p>
<p>P6</p>	<p>Japón</p>

	Japón respalda que se agregue el concepto de validación al principio 6. Se requiere validación para cada elemento del plan de HACCP, no únicamente para los límites críticos.
P6	Guyana Sí, de acuerdo.
P6	Guyana Es más adecuado incorporar la validación al principio 3. La alternativa aborda cómo identificar los límites críticos y cómo asegurarse de que son sólidos. Únicamente debería permanecer en el principio 6 la verificación, como un medio de determinar la eficacia del sistema.
P6	Suiza Principio 3
P6	Kenya Aceptamos el cambio como adecuado.
P6	Marruecos Marruecos apoya la inclusión de la validación en el principio 6 del sistema de HACCP. Justificación: La validación se aplica al conjunto del sistema de HACCP, al igual que la verificación.
P6 Se ha añadido la validación al principio 6 sobre verificación porque el texto para la aplicación de dicho principio incluía una declaración sobre la validación. Sin embargo, puede que resulte más adecuado incorporar la validación al principio 3. ¿Qué piensan los miembros?	Panamá Panamá recomienda: incorporar la validación al principio 3, pero debe mantenerse también en el principio 6.
P6	Uruguay Se considera que es mejor introducirlo en el título del Principio 3 ya que al establecer el límite crítico, este debería estar validado. Se sugiere que el título del Principio 3 sea “ Establecer y validar límite(s) crítico(s)”. Mantener la redacción del principio 3 como estaba en el documento anterior donde se describe la necesidad de validar dichos límites críticos.
P6	Argentina Argentina está de acuerdo en incorporar validación en el principio 6.
P6	Colombia Colombia considera que en el establecimiento de los límites críticos no debe estar incluida la validación. La validación estaría cubierta en el principio 6.
P6	Costa Rica Costa Rica apoya la propuesta de modificar el Principio 3.
P6	FIL Recomendamos encarecidamente separar la validación de la verificación. Los usuarios del HACCP no entienden correctamente estos dos términos y mientras no se mantengan separados la confusión continuará. El lugar correcto para abordar la validación es el final de la fase de planificación (cuando se determinan las medidas de control), es decir, en el principio 3. Esto también se ajusta a

	ISO 22000:2018.
P6	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo La validación debería estar en el principio 3.
PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE HACCP	
Realizar un análisis de peligros <u>y medidas de control.</u>	Brasil Justificación: Brasil propone que se incluya el término “medidas de control” para aportar una mayor claridad a las principales actividades que se llevan a cabo en el principio 1.
Realizar un análisis de peligros. [En español no procede]	Senegal
{Establecer límite(s) crítico(s)} o {Determinar y validar límite(s) crítico(s)}.	EE.UU. Justificación: Creemos que validar los límites críticos es parte del proceso para establecerlos. Esto se puede explicar en el texto sobre la aplicación del principio.
{Establecer límite(s) crítico(s)} o {Determinar y validar límite(s) crítico(s)}.	Brasil Justificación: Brasil prefiere mantenerlo como “establecer límites críticos”, ya que el proceso de validación es general y no se refiere únicamente al principio 3.
{Establecer límite(s) crítico(s)} o {Determinar y validar límite(s) crítico(s)}.	India Lo segundo es una redacción más adecuado que subraya la necesidad de que se validen esencialmente los límites críticos.
[Establecer límite(s) crítico(s)] o [Determinar y validar límite(s) crítico(s)].	Malasia Malasia prefiere la expresión “Determinar y validar límite(s) crítico(s)”. Justificación: En el principio 3 se requiere la validación para garantizar que medidas de control y los límites críticos pueden controlar los peligros. Además, esto es coherente con la Norma malaya sobre Inocuidad de los alimentos con arreglo al sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP), que establece que la validación se debe aplicar en el principio 3.
{Establecer límite(s) crítico(s)} o {Determinar y validar límite(s) crítico(s)}.	Malasia
[Establecer límite(s) crítico(s)] o {Determinar y validar límite(s) crítico(s)}.	Senegal
{Establecer límite(s) crítico(s)} o {Determinar y validar límite(s) crítico(s)}. <u>críticos</u>	Marruecos Justificación La validación se aplica a través del sistema de HACCP y no únicamente cuando se establecen límites críticos.
{Establecer límite(s) crítico(s)} o {Determinar y validar límite(s) crítico(s)}. <u>críticos</u>	Nicaragua
[Establecer límite(s) crítico(s)] o {Determinar y validar límite(s) crítico(s)}.	Colombia
Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado. [En español no procede]	EE.UU.

Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema de HACCP funciona eficazmente.	EE.UU. Podemos aceptar el principio tal como está escrito o podemos aceptar Determinación de los procedimientos de validación y verificación” (tal como figura inmediatamente antes del párrafo 170). Justificación: Ambas frases recogen que el principio incluye la validación. Aunque la primera frase no incluye explícitamente el término “validación”, la validación es necesaria para que el sistema de HACCP sea eficaz en el control de los peligros.
Establecer procedimientos de comprobación validación y verificación para confirmar que el sistema de HACCP funciona eficazmente.	Canadá Para reflejar el texto nuevo incorporado en el párrafo 170.
Establecer procedimientos de verificación y validación para confirmar que el sistema de HACCP funciona eficazmente.	India La validación no se circunscribe únicamente a los límites críticos. Las medidas de control y el sistema de HACCP en su conjunto deben ser validados. La validación es para la eficacia. Por ello es más adecuado que figure en el principio 6. La validación también se lleva a cabo cuando se desarrolla el sistema, también después de su aplicación, mientras que la verificación únicamente se realiza después de la aplicación. De ahí los cambios propuestos.
Establecer procedimientos de validación, verificación y examen para confirmar que el sistema de HACCP funciona eficazmente.	Japón Por coherencia con el contenido de los párrafos de 170 a 175.
Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema de HACCP funciona eficazmente. Establecer procedimientos de validación y de verificación.	Senegal
DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE HACCP	
Antes de aplicar el sistema de HACCP a cualquier sector de la cadena alimentaria,... La aplicación del HACCP no resulta eficaz si previamente no se aplican BPH/PPR .	Brasil Justificación: Para aportar armonía al párrafo, ya que los PPR no incluyen únicamente BPH.
Antes de aplicar el sistema de HACCP a cualquier sector de la cadena alimentaria, ... es necesario que dicho sector cuente con BPH, de conformidad con el primer capítulo del presente documento, los códigos de prácticas del Codex pertinentes, específicos para el producto y el sector, así como con los requisitos adecuados en materia de inocuidad de los alimentos establecidos por las autoridades competentes.	Suiza Segunda oración: Y otra definición de PPR...
Antes de aplicar el sistema de HACCP a cualquier sector de la cadena alimentaria, es necesario que dicho sector cuente con BPH,...	Nicaragua Nicaragua sugiere especificar a qué programas de pre requisitos se refiere.
En todos los tipos de empresas alimentarias, es necesario un conocimiento y un compromiso con la inocuidad de los alimentos por parte de la dirección para poder aplicar un sistema de HACCP eficaz. Tal eficacia también dependerá de que la dirección y los empleados posean los conocimientos y las aptitudes adecuadas en materia de compromiso de HACCP .	Suiza
A la hora de identificar el peligro y de evaluarlo, así como en las	Japón

<p>actividades subsiguientes de diseño y aplicación de sistemas de HACCP, se debería tener en cuenta la repercusión de las materias primas y demás ingredientes, las prácticas de producción de alimentos, las prácticas de fabricación de alimentos (lo que incluye si los procesos peligros se controlan adecuadamente los peligros mediante las BPH o si persisten peligros importantes y es necesario un control mediante HACCP), el uso final probable del producto, las categorías de consumidores afectados y los datos epidemiológicos relativos a la inocuidad de los alimentos.</p>	
<p>El HACCP es un enfoque sistemático que mejora el control de peligros específicos para la inocuidad de los alimentos, cuando es necesario, más allá de lo que se logra con las BPH que se apliquen en el establecimiento. La intención del sistema de HACCP es centrar el control en los puntos críticos de control (PCC). Se debería considerar la posibilidad de rediseñar la operación si se identifica un peligro [para la inocuidad de los alimentos] que no está controlado mediante el proceso. Tal como se establece en la sección sobre BPH, los peligros alimentarios se pueden controlar de forma adecuada a través de controles basados en las BPH.</p>	<p>EE.UU. Justificación: El término no es necesario, a la vista de le definición de peligro.</p>
<p>El sistema de HACCP se debería revisar periódicamente, así como cuando se produzca un cambio significativo en la empresa alimentaria que pudiera repercutir en el análisis de peligros o en las medidas de control (por ejemplo, un proceso nuevo, un ingrediente nuevo, un producto nuevo, un equipo nuevo), para determinar si se necesitan modificaciones. Cuando cuando se produce algún cambio en el producto, en el proceso o en alguna fase se deberían realizar las modificaciones que corresponda en el HACCP. El sistema también se debería examinar y modificar según proceda cuando el sistema de HACCP no logre producir un producto inocuo, por ejemplo, cuando se detecte un patógeno en un alimento listo para el consumo.</p>	<p>EE.UU.</p>
<p>El sistema de HACCP se debería revisar periódicamente y cuando se produzca un cambio significativo en la empresa alimentaria que pudiera repercutir en el análisis de peligros o en las medidas de control... El sistema también se debería examinar y modificar según proceda cuando el sistema de HACCP no logre producir un producto inocuo, por ejemplo, cuando se detecte un patógeno a un nivel inaceptable en un alimento listo para el consumo.</p>	<p>Japón</p>
<p>El sistema de HACCP se debería revisar periódicamente y cuando se produzca un cambio significativo en la empresa alimentaria que pudiera repercutir en el análisis de peligros o en las medidas de control... El sistema también se debería examinar y modificar según proceda cuando el sistema de HACCP no logre producir un producto inocuo, por ejemplo, cuando se detecte un patógeno en un alimento listo para el consumo. Asimismo, deberían informar las modificaciones a la autoridad competente a efectos de que esta</p>	<p>Perú</p>

<u>valide las modificaciones.</u>	
<p>La responsabilidad de la aplicación de los principios de HACCP para desarrollar un sistema eficaz de HACCP debería recaer en cada empresa... Aunque se reconoce la importancia de la flexibilidad propia del sector a la hora de aplicar el HACCP, se deberían observar considerar los siete principios a la hora de desarrollar el sistema de HACCP. Esta flexibilidad debería tener en cuenta la naturaleza [y el tamaño] de la actividad, incluidos los recursos humanos y financieros, la infraestructura, los procesos, los conocimientos y las limitaciones prácticas, así como el riesgo asociado a los productos con los que se trabaja. La flexibilidad no tiene por objeto reducir el número de PCC ni debería poner en peligro la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>EE.UU.</p> <p>Justificación: Indicar que se deben aplicar cada uno de los siete principios no es coherente con el texto del párrafo 133 que dice que “Aunque no siempre sea viable aplicar un HACCP en la producción primaria, se pueden aplicar algunos de sus principios”. Creemos que no es necesario indicar “tamaño”, ya que las empresas pequeñas pueden producir alimentos de alto riesgo. Además, los aspectos enumerados a tener en cuenta ya abordan el tamaño (por ejemplo, los recursos humanos y económicos).</p>
<p>La responsabilidad de la aplicación de los principios de HACCP para desarrollar un sistema eficaz de HACCP debería recaer en cada empresa. Aunque ... Esta flexibilidad debería tener en cuenta la naturaleza [y el tamaño] y el tamaño de la actividad, incluidos los recursos humanos y financieros, la infraestructura, los procesos, los conocimientos y las limitaciones prácticas, así como el riesgo asociado a los productos con los que se trabaja. La flexibilidad no tiene por objeto reducir el número de PCC ni debería poner en peligro la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>Senegal</p> <p>Justificación</p> <p>Se debe tener en cuenta el tamaño de la organización en la flexibilidad de la aplicación de un sistema de HACCP.</p>
<p>La responsabilidad de la aplicación de los principios de HACCP para desarrollar un sistema eficaz de HACCP debería recaer en cada empresa. Aunque ... Esta flexibilidad debería tener en cuenta la naturaleza [y el tamaño] de la actividad, incluidos los recursos humanos y financieros, la infraestructura, los procesos, los conocimientos y las limitaciones prácticas, así como el riesgo asociado a los productos con los que se trabaja. La flexibilidad no tiene por objeto reducir el número de PCC ni debería poner en peligro la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>Marruecos</p> <p>Justificación:</p> <p>Se debería tener en cuenta el tamaño del establecimiento para la flexibilidad de un sistema de HACCP.</p>
<p>La responsabilidad de la aplicación de los principios de HACCP para desarrollar un sistema eficaz de HACCP debería recaer en cada empresa...</p>	<p>Perú</p> <p>No se precisa el mecanismo de flexibilidad que se le otorgaría a las EAPMD.</p>
<p>Las empresas pequeñas o menos desarrolladas no siempre disponen de los recursos y conocimientos especializados necesarios para formular y aplicar un plan de HACCP eficaz...</p>	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo</p> <p>Esto debería ser más que un plan de HACCP, por lo que se debe cambiar a sistema de HACCP. En realidad, se debería revisar el uso de sistema de HACCP o de plan de HACCP en todo el segundo capítulo.</p> <p>Las empresas pequeñas o menos desarrolladas no siempre disponen de los recursos y conocimientos especializados necesarios para formular y aplicar un plan de HACCP eficaz.</p> <p>Y se debería proporcionar a los OEA una explicación exhaustiva sobre el fundamento de un plan de HACCP.</p> <p>Se deberían agregar las definiciones de plan de HACCP y de sistema de HACCP a la lista de definiciones, para una mayor claridad a la hora de entender que no son lo mismo.</p>

APLICACIÓN	
El operador de empresa alimentaria se debería asegurar de que cuenta con los conocimientos y la competencia técnica adecuados sobre los productos específicos para poder elaborar un plan de HACCP eficaz. Lo óptimo es que esto se logre reuniendo un equipo multidisciplinar formado por personas que realicen diferentes actividades dentro de la empresa, por ejemplo, producción, mantenimiento, control de calidad, <u>saneamiento, limpieza y desinfección</u> , etc.	EE.UU.
El equipo de HACCP debería determinar el ámbito de aplicación del sistema de HACCP y de los programas de prerrequisitos y es responsable de la elaboración del plan escrito de HACCP. El ámbito de aplicación debería describir el segmento de la cadena alimentaria afectado los productos alimentarios y las clases generales de peligros (biológicos, químicos, físicos) que han de abordarse (por ejemplo, si abarcará todas las clases de peligros o solamente algunas de ellas). <u>los procesos cubiertos.</u>	EE.UU. Justificación: No creemos adecuado que el plan de HACCP se limite a seleccionar las clases de peligros. El “segmento de la cadena alimentaria” afectado se basa en la empresa alimentaria que desarrolle el plan de HACCP y los aspectos bajo su control. Sin embargo, las empresas pueden tener múltiples planes de HACCP para abordar diferentes productos alimenticios y procesos, extremo que se indicaría en el ámbito de aplicación de plan de HACCP.
Se debería realizar una descripción completa del producto, que incluya información pertinente a la inocuidad como, por ejemplo, su composición, características físicas y químicas	Costa Rica Costa Rica propone hacer referencia a la Sección 54 para no repetir información.
El uso previsto debería describir Describir el uso previsto por parte del OEA y los usos esperados del producto por el siguiente usuario en la cadena alimentaria o por el consumidor (que es el usuario final); <u>la descripción</u> también se debería incluir los modos en los que se sabe que los consumidores utilizan el producto, además de los usos previstos por los OEA.	EE.UU.
El uso previsto producto debería describir el uso previsto por parte del OEA y los usos esperados del producto por el siguiente usuario en la cadena alimentaria o por el consumidor (que es el usuario final); ...	Nicaragua
El uso previsto debería describir el uso previsto por parte del OEA y los usos esperados del producto por el siguiente usuario en la cadena alimentaria o por el consumidor (que es el usuario final)...	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo Se necesitan más ejemplos de usos no previstos como comer masas crudas o poco cocidas, masas de rebozado de artículos de pastelería o de carne, no refrigerar el alimento después de abrirlo, no seguir las instrucciones de cocción validadas.
Elaboración de un diagrama de flujo (fase 4)	Costa Rica Costa Rica propone hacer referencia al párrafo 57 para no repetir la información.
El diagrama de flujo debería estar elaborado por el equipo de HACCP. Dicho diagrama de flujo debería abarcar todas las fases de la producción de un producto determinado... Al aplicar el HACCP a una fase determinada, se deberían tener en cuenta las fases anteriores y posteriores a dicha fase. El diagrama de flujo debería indicar todos los flujos,...	EE.UU. Justificación: Este párrafo trata de la elaboración del diagrama de flujo, no de cómo aplicarlo. Además, no está claro lo que se espera al considerar fases anteriores y posteriores a una fase específica.
El diagrama de flujo debería estar elaborado por el equipo de HACCP. Dicho diagrama de flujo debería abarcar todas las fases	Japón Creemos que estos elementos a menudo se controlan mediante BPH y son, por lo tanto, más

de la producción de un producto determinado,... El diagrama de flujo debería indicar todos los flujos, incluso los de los ingredientes, el personal , el agua y el aire, cuando sea pertinente .	opcionales. Además, por lo general el personal no es un elemento del diagrama de flujo.
El diagrama de flujo debería estar elaborado por el equipo de HACCP. Dicho diagrama de flujo debería abarcar todas las fases de la producción de un producto determinado, incluso la reelaboración reelaboración de corresponder	Perú
El momento en que se produce la reelaboración y el reciclar reciclado de corresponder ;	Perú
Se deberían adoptar medidas para confirmar la correspondencia entre el diagrama de flujo y las actividades de elaboración en todas sus etapas y momentos, y modificarlo si procede. La confirmación del diagrama de flujo debería estar a cargo de una o varias personas que conozcan suficientemente las actividades de elaboración.	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo El HACCP trata más que de las fases de proceso, por lo que es necesario agregar texto. Compilación de una lista de los posibles peligros relacionados con cada fase, realización de un análisis de peligros para identificar los peligros significativos y examen de las medidas para controlar los peligros identificados (fase 6 y principio 1)
Compilación de una lista de los posibles peligros relacionados con cada fase, realización de un análisis de peligros para identificar los peligros significativos y examen de las medidas para controlar los peligros identificados (fase 6 y principio 1)	FIL Varios lugares: No existe un “posible peligro”. Utilizar la frase “un peligro que puede ocurrir”.
El análisis de peligros consiste en identificar los peligros potenciales y evaluarlos para determinar cuáles son significativos para la actividad específica de la empresa alimentaria. [En español no procede]	Senegal
A continuación, el equipo de HACCP debería evaluar los peligros a fin de identificar cuáles son los peligros presentes que, por su naturaleza, es indispensable eliminar o reducir a niveles aceptables para poder producir alimentos inocuos (es decir, determinar los peligros significativos que se deben abordar en el plan de HACCP); teniendo en cuenta el efecto de las BPH que se aplican .	Nicaragua Se propone suprimir el último enunciado, dado que induce a confusión.
Al realizar el análisis de peligros (es decir, la identificación y evaluación de los peligros) para determinar si existen peligros significativos, se deberían considerar siempre que sea posible, los siguientes factores:	FIL Los apartados son una mezcla de ejercicios de identificación de peligros (punto 1 y 2) y de ejercicios de evaluación de peligros / el resto). Podría resultar positivo para la orientación establecer una separación más clara de los dos ejercicios.
Al realizar el análisis de peligros (es decir, la identificación y evaluación de los peligros) para determinar si existen peligros significativos, se deberían considerar siempre que sea posible, los siguientes factores: [En español no procede]	Senegal
La probabilidad de que surjan ocurran los peligros a falta de control :	EE.UU.
La probabilidad de que el peligro, si está presente, cause enfermedad o lesión y la gravedad de la misma del peligro si no se controla ;	EE.UU.
La probabilidad de que el peligro, está presente si no se controla ,	FIL

cause enfermedad o lesión y la gravedad de la misma;	
La naturaleza de las instalaciones y del equipo utilizados para fabricar un producto alimenticio si no está controlado ;	EE.UU.
La naturaleza de las instalaciones y del equipo utilizados para fabricar un producto alimenticio si no está controlado;	Suiza El significado del inciso no está claro.
La supervivencia o proliferación de microorganismos preocupantes;	FIL El sexto apartado también debería abordar la disminución (los niveles de algunos peligros pueden disminuir durante la producción (dilución, separación de fracciones, fases de maduración, etc.).
La supervivencia o proliferación de microorganismos preocupantes <u>patógenos</u> ;	Perú Los microorganismos que afectan la inocuidad son los patógenos.
Las condiciones que dan lugar a lo anterior.	FIL El último apartado se refiere a las “condiciones que dan lugar a lo anterior.” Observamos que este apartado únicamente tiene sentido si se suprime la referencia a las condiciones de la definición de peligro. De lo contrario, la “condición” estaría cubierta por todas las referencias que se hacen al “peligro” a lo largo de todo el documento.
El análisis de peligros debería tener en cuenta no solo el uso previsto, sino también los usos no previstos conocidos... [En español no procede]	Senegal
El análisis de peligros debería tener en cuenta no solo el uso previsto, sino también los usos no previstos conocidos (por ejemplo, una mezcla de sopa hecha para mezclar con agua y cocer, pero que se sabe se utiliza sin tratamiento térmico para aromatizar una salsa para patatas fritas)...	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo Esto se debería trasladar al párrafo 149.
En algunos casos, puede ser aceptable que los OEA lleven a cabo un análisis de peligros simplificado. Este proceso simplificado identifica grupos de peligros (microbiológico, físico, químico) a fin de controlar las fuentes de estos peligros sin necesidad de llevar a cabo un análisis de peligros exhaustivo que identifique los peligros específicos <u>o significativos</u> de interés.	Japón
En algunos casos, puede ser aceptable que los OEA lleven a cabo un análisis de peligros simplificado. Este proceso simplificado identifica grupos de peligros...	Perú No estamos de acuerdo con un análisis de peligros simplificado porque se estaría poniendo en riesgo la inocuidad y la idoneidad del producto.
En algunos casos En algunos casos , puede ser aceptable que los OEA lleven a cabo un análisis de peligros simplificado. Este proceso simplificado identifica grupos de peligros... (microbiológico, físico, químico) a fin de controlar	Costa Rica Costa Rica considera importante aclarar cuales casos.
Se deberían identificar y controlar los peligros que sean de tal naturaleza que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables resulte fundamental para la producción de alimentos inocuos... Como se indica anteriormente, esto se puede lograr mediante la aplicación de buenas prácticas de higiene, algunas de las cuales pueden hacer frente a un peligro específico <u>o</u>	Japón En cuanto al árbol de decisión, véase la respuesta de Japón a la P7.

<p>significativo, (por ejemplo, la limpieza del equipo para el control de la contaminación de alimentos listos para el consumo con <i>Listeria monocytogenes</i>) o para impedir que se transfieran alérgenos alimentarios de un alimento a otro que no contiene dicho alérgeno, cuando ambos se elaboran en el mismo equipo. En otros casos, se deberán aplicar las medidas de control en los puntos críticos de control. En el Apéndice 1 se incluye un ejemplo ilustrativo de árbol de decisión:</p>	
<p>Se debería analizar qué medidas de control, si las hubiera, se pueden aplicar a cada peligro. Puede que sea necesario aplicar más de una medida para controlar un peligro específico o significativo o que solo sea necesario aplicar una medida específica de control para controlar más de un peligro.</p>	<p>Japón</p>
<p>Principio 2 Determinación de los puntos críticos de control (fase 7 y principio 3)2)</p>	<p>EE.UU.</p>
<p>Determinación de los puntos críticos de control (fase 7 y principio 3)2)</p>	<p>Malasia</p>
<p>Determinación de los puntos críticos de control (fase 7 y principio 3)</p>	<p>Senegal En nuestra opinión, el árbol de decisión resulta útil y se debería incluir en el texto. Sin embargo, sustituyan la expresión “más control de BPH” y “medida de BPH con un mayor grado de control” y “BPH que pueden justificar una mayor atención”. Además, reemplacen “programas de prerrequisitos” por “BPH”. Proponemos asimismo sustituir “los peligros” por “el peligro”, ya que se tratará de pasar cada peligro importante por la tabla durante el ejercicio de identificación de los PCC.</p>
	<p>Colombia Colombia propone que la traducción al español sea Puntos de Control Crítico.</p>
<p>P7 Árbol de decisión, diagrama 2, proporcionado por Brasil y modificado por Reino Unido. ¿Están satisfechos los miembros con esta incorporación?</p>	<p>Chile Pregunta 7: Árbol de decisión, diagrama 2, proporcionado por Brasil y modificado por el Reino Unido. ¿Están satisfechos los miembros con esta incorporación? Creemos que el árbol de decisión únicamente sería útil si se actualiza con respecto a la redacción del anteproyecto, ya que ahora habla de PPR, que no se mencionan en el documento actual. Por lo tanto, proponemos que si se mantiene tal como está, se elimine del anteproyecto.</p>
<p>P7</p>	<p>FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Agregar este árbol de decisión, aunque parta de una buena intención, puede generar más confusión. Por lo tanto, proponemos que no se agregue.</p>
<p>P7</p>	<p>Egipto Sí, estamos de acuerdo y preferimos el árbol de decisión, diagrama 2, proporcionado por Brasil y modificado por el Reino Unido.</p>
<p>P7</p>	<p>EE.UU. Creemos que el árbol de decisión del Apéndice 1 (al que se hace referencia en el párrafo 157), es aceptable con algunas modificaciones.</p>

	Justificación: El árbol de decisión es una herramienta para la determinación de BPH, BPH que requieren una atención adicional y PCC.
P7	<p>Canadá</p> <p>Si se mantiene el árbol de decisión, proponemos que se cambie la pregunta “¿para controlar los peligros, se necesita una medida de BPH con un mayor grado de control?” por la siguiente: “¿El peligro que se aborda en esta fase es significativo” En caso negativo: “Se trata de BPH”, en caso afirmativo: “¿Existe un límite [definido]/[cuantificable] que se pueda alcanzar para este peligro utilizando una medida de control específica?”, en caso afirmativo: “Esta fase es un PCC”, en caso negativo: “Las BPH que se aplican en esta fase garantizan un mayor nivel de atención (más vigilancia y verificación)”</p> <p>Canadá cuestiona la inclusión de este nuevo árbol de decisión por los motivos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> – No está clara la relación que tiene con el actual árbol de decisión para PCC (¿está previsto que lo sustituya?). – El modo en que se formula “BPH con un mayor grado de control” implica que el operador ya conoce la respuesta (si se trata de BPH “básicas” o “mejoradas”), por lo que no ayuda a determinarlo. Véase la redacción propuesta en la columna precedente, en caso de que se mantenga este árbol.
P7	<p>India</p> <p>Proponemos esto, ya que se reflejó correctamente en CAC/ RCP 1-1969. Se debería mantener la medida de control “especialmente diseñada”, cuyo objetivo es reducir el peligro hasta un límite aceptable . De lo contrario terminaremos sobrecargando los PCC (se considerarán como un control independiente más que como un control subsiguiente).</p>
P7	<p>• <u>Agregar este árbol de decisión, aunque parta de una buena intención, puede generar más confusión. La pregunta 1 no proporciona la respuesta adecuada, es decir, si el PPR es limpiar la cortadora de carne, cómo lo aplicaría una industria, hay que encontrar una solución. Por lo tanto, proponemos que no se agregue.</u></p> <p>• <u>Aunque es positivo agregar la fase de BPH como medida de mayor control, el espíritu de la P3 no debería quedar diluido.</u></p>
P7	<p>Mauricio</p> <p>El árbol de decisión de los PCC introduce un nuevo concepto, “un mayor grado de control”, que no está definido. No está clara la distinción entre “PPR”, “medida de BPH” y “medidas de control”.</p>
P7	<p>Mauricio</p> <p>El árbol de decisión propuesto en el diagrama 2 es confuso y menos explícito que el árbol de decisión sobre PCC del Codex anterior. No estamos satisfechos con esta incorporación. Además, tampoco se ajusta a los programas de prerrequisitos operativos de ISO 22000.</p>
P7	<p>Japón</p> <p>No es necesario incluir este árbol de decisión ya que en los párrafos 157 y 159 actuales, se describe bien que los peligros se controlan mediante una medida de control en el PCC o mediante BPH con un mayor grado de control.</p>
P7	<p>FIL</p> <p>La experiencia muestra que los árboles de decisión tienen a convertirse en obligatorios y el foco principal son los sistemas de HACCP existentes. Si se incluye, se debe subrayar que su papel es como herramienta de apoyo voluntaria únicamente para tomar decisiones. También debería señalarse que este árbol de decisión no es útil siempre en todos los casos. Por ejemplo, implica que únicamente existen PCC para cada peligros y que los PCC siempre están situados en la última</p>

	<p>fase posible del proceso.</p> <p>Además, el árbol de decisión del anteproyecto introduce el término “BPH con un mayor grado de control”, que es un nuevo término y no está claro (¿cuándo dice un mayor grado se refiere a una posición física más elevada?). Como se indica anteriormente en nuestras observaciones, esto implica que existe la necesidad de atribuir un grupo de medidas de control a aquellas BPH que son más importantes que las demás. Preferimos introducir PPRO.</p> <p>Por último, observamos que el árbol de decisión del anteproyecto (pregunta 3) permitiría que pasasen a través de él peligros significativos sin que se identifique la necesidad de controlarlos - ¿puede que falte una flecha en la pregunta 3?</p>
P7	<p>Guyana</p> <p>Sí, estamos satisfechos con que se incluya.</p>
P7	<p>Malasia</p> <p>Malasia opina que se debería borrar el el diagrama 2, por lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) No está claro y generaría más confusión. ii) El uso del término “BPH con un mayor grado de control” no está definido en ningún lugar del texto.
P7	<p>Kenya</p> <p>Aceptamos el árbol de decisión con las incorporaciones proporcionadas.</p>
P7 Árbol de decisión, diagrama 2, proporcionado por Brasil y modificado por el Reino Unido. ¿Están satisfechos los miembros con esta incorporación?	<p>Marruecos</p> <p>En nuestra opinión, el árbol de decisión resulta útil y se debería incluir en el texto. Sin embargo, sustituyan la expresión “más control de BPH” y “medidas de BPH con un mayor grado de control” por “BPH que pueden justificar una mayor atención”. Además, sustituir “programas de prerequisites” por “BHP”.</p> <p>Justificación</p> <p>El árbol de decisión es sencillo y resulta fácil para identificar los diferentes tipos de peligros. La introducción de la declaración “BPH que pueden justificar una mayor atención” es adecuada.</p>
P7 Árbol de decisión, diagrama 2, proporcionado por el Brasil y modificado por el Reino Unido. ¿Están satisfechos los miembros con esta incorporación?	<p>Panamá</p> <p>Panamá considera la propuesta muy confusa. No estamos de acuerdo en incorporar este nuevo árbol de decisiones, por ahora, hasta que se aclare y/o mejore.</p>
P7	<p>Perú</p> <p>No estamos de acuerdo, consideramos que se debe mantener la versión anterior del código de practicas CAC/RCP 1-1969. Para una mejor aplicabilidad en la industria Alimentaria.</p>
P7	<p>Uruguay</p> <p>Se está de acuerdo con dicha incorporación. En la pregunta 1 del árbol, sustituir “PPR” por “BPH” y en la pregunta 3, agregar la flecha hacia el “sí”.</p>
P7	<p>Argentina</p> <p>El árbol de decisión es útil en cuanto se adapte al texto del documento</p>
P7	<p>Colombia</p> <p>Para Colombia, el cuadro es aceptable y claro.</p>
P7	<p>Costa Rica</p>

	Costa Rica apoya la propuesta del árbol de decisión.
P7	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo</p> <p>Proponemos utilizar el árbol de decisión actual de PCC del Codex. https://myhaccp.food.gov.uk/sites/default/files/resources/codex_decision_tree_0.pdf</p> <p>Sí, pero es necesario realizar algunos cambios.</p> <p>En la caja de texto después de responder Sí a la primera pregunta, ¿cómo se determinaría si la BPH requiere un mayor nivel de control para controlar el peligro?</p> <p>Para la pregunta 3, se debería incluir “evitar” en esta pregunta ¿cómo puede un PCC evitar, eliminar o reducirlo a un nivel aceptable?</p>
P7	<p>FIL</p> <p>La experiencia muestra que los árboles de decisión tienen a convertirse en obligatorios y el foco principal son los sistemas de HACCP existentes. Si se incluye, se debe subrayar que su papel es como herramienta de apoyo voluntaria únicamente para tomar decisiones. También debería señalarse que este árbol de decisión no es útil siempre en todos los casos. Por ejemplo, implica que únicamente existen PCC para cada peligros y que los PCC siempre están situados en la última fase posible del proceso.</p> <p>Además, el árbol de decisión del anteproyecto introduce el término “BPH con un mayor grado de control”, que es un nuevo término y no está claro (¿cuándo dice un mayor grado se refiere a una posición física más elevada?). Como se indica anteriormente en nuestras observaciones, esto implica que existe la necesidad de atribuir un grupo de medidas de control a aquellas BPH que son más importantes que las demás. Preferimos introducir PPRO.</p> <p>Por último, observamos que el árbol de decisión del anteproyecto (pregunta 3) permitiría que pasasen a través de él peligros significativos sin que se identifique la necesidad de controlarlos - ¿puede que falte una flecha en la pregunta 3?</p>
Para cada uno de los peligros identificados y calificados como significativos en el análisis de peligros se deben determinar los puntos críticos de control...Se puede facilitar la operación de determinar si la fase en la que se aplica una medida de control es un PCC en el sistema de HACCP mediante la aplicación de un árbol de decisión (por ejemplo, diagrama 2 Apéndice 1).	EE.UU.
Para cada uno de los peligros identificados y calificados como significativos en el análisis de peligros se deben determinar los puntos críticos de control... Del mismo modo, un PCC puede controlar más de un peligro (por ejemplo, la cocción puede ser un PCC que combata varios patógenos microbianos). Se puede facilitar la operación de determinar si la fase en la que se aplica una medida de control es un PCC en el sistema de HACCP mediante la aplicación de un árbol de decisión (por ejemplo, diagrama 2). El árbol de decisión se debería aplicar de manera flexible, teniendo en cuenta si la operación se refiere a la producción, el sacrificio, la elaboración, el almacenamiento, la distribución u otro proceso, por lo que se podrán utilizar otros enfoques. Se recomienda la capacitación en la aplicación del árbol de decisión.	<p>Japón</p> <p>Véase la respuesta de Japón a la P7.</p>

<p>Para cada uno de los peligros identificados y calificados como significativos en el análisis de peligros se deben determinar los puntos críticos de control. Los PCC se establecen en fases en las que el control es fundamental....</p>	<p>Suiza Suprimir la primera frase, ya que contradice el párrafo 157, que indica que se pueden controlar los peligros de otros modos, como mediante BPH.</p>
<p>Para cada uno de los peligros identificados y calificados como significativos en el análisis de peligros se deben determinar los puntos críticos de control...</p>	<p>Perú No se observa el diagrama 1 “secuencia lógica para la aplicación del sistema HACCP en el documento y el diagrama 3, que es el ejemplo de hoja de trabajo del sistema de trabajo HACCP.</p>
<p>Si se determina un peligro significativo en una fase en la que el control es necesario para mantener la inocuidad y no existe ninguna medida de control en esa fase o en cualquier otra fase, se debería modificar el producto o el proceso para incorporar una medida de control. <u>Además, se debería poner atención en establecer PCC en caso de que la fase en la que ocurre un peligro significativo pueda ser diferente de la fase en que se aplica una medida de control (o una combinación de varias medidas de control) para eliminar el peligro significativo (por ejemplo, un fragmento de metal, que contamina un producto en la fase de corte, se debería detectar en la fase de envasado).</u></p>	<p>Japón Japón propone plantear un caso más que requiera que se preste atención a la determinación de PCC.</p>
<p>Si se determina un peligro significativo en una fase en la que el control es necesario para mantener la inocuidad y no existe ninguna medida de control en esa fase o en cualquier otra fase, se debería modificar el producto o el proceso para incorporar una medida de control.</p>	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo ¿Qué ocurre con los productos que se venden con un peligro significativo conocido que debe ser controlado por el siguiente cliente? Entre ellos podría haber materias primas agrícolas o productos que denominamos listos para cocinar.</p>
<p>Se debería especificar y validar para cada punto de control crítico los límites críticos que separan los productos aceptables de los no aceptables (véase el principio 6 para más información sobre validación).</p>	<p>Canadá Proponemos volver a poner la palabra “validar” después de “especificar” (como en el anexo sobre HACCP vigente) y agregar una referencia al principios 6, que desarrolla el concepto de validación.</p>
<p>Se deberían validar científicamente las medidas de control y sus límites críticos de las medidas de control para obtener pruebas de que son capaces de controlar los peligros hasta un nivel aceptable siempre que se apliquen adecuadamente⁸. Puede que los OEA no siempre necesiten encargar ellos mismos estudios para validar las medidas de control. Las validaciones Los límites críticos podrían basarse en las publicaciones y normativa existentes, en orientaciones de las autoridades competentes o ser realizadas por terceros, como en el caso de los productos de limpieza de eficacia validada por el fabricante.</p>	<p>EE.UU. Justificación: Existen otras fuentes para los límites críticos además de la literatura existente. Se suprimió la expresión medidas de control del principio, ya que el párrafo trata de límites críticos.</p>
<p>Se deberían validar científicamente las medidas de control y sus límites críticos para obtener pruebas de que son capaces de controlar los peligros hasta un nivel aceptable siempre que se apliquen adecuadamente⁸. Puede que los OEA no siempre necesiten encargar ellos mismos estudios para validar las medidas de control. Los límites críticos se podrían basar en publicaciones existentes o estar realizados por terceros, como en el caso de los compuestos de limpieza de eficacia validada por el fabricante.</p>	<p>Canadá El principio 3 es específico para los límites críticos, por lo que proponemos borrar el párrafo 162 para evitar repeticiones con el texto sobre validación del principio 6. Si el comité decide mantener el párrafo 162, se debería modificar el texto, por ejemplo, como sigue:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “que se apliquen probablemente” debería decir “que se apliquen adecuadamente”** [En español no procede] • El ejemplo del final del párrafo no parece adecuado en el contexto de los PCC.

<p>Se deberían validar científicamente las medidas de control y sus límites críticos para obtener pruebas... Los límites críticos se podrían basar en publicaciones existentes o estar realizados por terceros, como en el caso de los compuestos de limpieza de eficacia validada por el fabricante. <u>los ensayos para determinar el periodo de conservación del sushi listo para el consumo.</u></p>	<p>Suiza El ejemplo sobre limpieza se refiere más bien a BPH.</p>
<p>Se deberían validar científicamente las medidas de control y sus límites críticos para obtener pruebas de que son capaces de controlar los peligros hasta un nivel aceptable siempre que se apliquen adecuadamente. [En español no procede]</p>	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo</p>
<p>Si para establecer los límites críticos se han utilizado orientaciones sobre HACCP elaboradas por expertos, en vez de por el equipo de HACCP, se debería poner atención a la hora de garantizar que esos límites sean plenamente aplicables a la actividad específica y al producto o grupos de productos en cuestión. <u>Se debe entender la información sobre validación para los límites críticos y debe estar disponible en las instalaciones.</u></p>	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo Este párrafo debería incluir una declaración sobre la necesidad de tener a mano en la planta la información sobre validación para productos concretos así como para procesos específicos.</p>
<p>La vigilancia es la medición u observación programada en un PCC en relación con sus límites críticos... Además, lo ideal es que la vigilancia proporcione esta información en tiempo real, a fin <u>tiempo</u> de hacer ajustes que permitan garantizar el control del proceso para impedir que se infrinjan los límites críticos.</p>	<p>Tailandia Creemos que la información en tiempo real puede ser demasiado específica. La información que se proporciona a tiempo de realizar a justes también se puede utilizar para garantizar el control del proceso.</p>
<p>Si la vigilancia no es constante, su cantidad o su frecuencia deberían ser suficientes para asegurar que el PCC está controlado <u>se ha alcanzado el límite crítico para cada lote de productos</u>. La mayoría de los procedimientos de vigilancia de los PCC deberían efectuarse con rapidez, porque se refieren a procesos continuos y...</p>	<p>Canadá Por coherencia con la observación de Canadá en el cuadro comparativo, fila 6, segundo punto, en el que indicamos que el texto alternativo propuesto era vago y abierto a interpretación.</p>
<p>Determinación <u>Establecimiento</u> de medidas correctivas (fase 10 y principio 5)</p>	<p>Nicaragua Para efectos de congruencia se propone sustituir el término por "Establecimiento".</p>
<p>Determinación <u>Establecimiento</u> de medidas correctivas (fase 10 y principio 5)</p>	<p>Uruguay</p>
<p>Determinación <u>Establecimiento</u> de medidas correctivas (fase 10 y principio 5)</p>	<p>Colombia Colombia propone que la palabra en español por traducción y contexto del documento sea establecimiento.</p>
<p>Las medidas correctivas deberían garantizar que se ha retomado el control del PCC y que el alimento potencialmente no inocuo se manipula adecuadamente... Los detalles de las medidas correctivas, incluida la causa de la desviación y los procedimientos relativos a la eliminación de los productos se deberían documentar en los registros de HACCP. [En español no procede] Las medidas correctivas se deberían revisar de forma periódica para identificar tendencias y garantizar su eficacia.</p>	<p>EE.UU.</p>
<p>Las medidas correctivas deberían garantizar que se ha retomado el</p>	<p>Perú</p>

<p>control del PCC y que el alimento potencialmente no inocuo se manipula adecuadamente y no llega a los consumidores Las medidas adoptadas deberían incluir la separación del producto afectado y el análisis de la inocuidad del producto para garantizar un adecuado sistema de eliminación de dicho producto. Puede ser necesario recurrir a expertos externos para realizar dichas evaluaciones. En algunos casos, puede que la evaluación indique que el producto es inocuo y se puede comercializar. En otros casos, puede determinarse que el producto se debe reelaborar (por ejemplo, volver a pasteurizarse) o que puede ser destinado a otro uso (por ejemplo, la carne molida contaminada inicialmente destinada a su venta fresca se puede utilizar en un producto cocinado que destruya la <i>E. coli</i> patógena)...</p>	<p>El ejemplo promueve el uso de materia prima contaminada, para la elaboración de otros productos para consumo humano y no considera que existen varias formas de contaminación.</p>
<p>Determinación de procedimientos de validación y verificación (fase 11 y principio 6) <u>Determinación de procedimientos de validación (fase 13 – aplicable a todos los principios)</u></p>	<p>Brasil Crear una nueva fase y reubicar los párrafos que abordan la validación (es decir, los párrafos 170 y 171).</p>
<p>Determinación de procedimientos de validación y verificación (fase 11 y principio 6)</p>	<p>Brasil En este tema únicamente se debería se deberían dejar los párrafos que se refieran a la verificación. Suprimir los párrafos 170 y 171.</p>
<p>Determinación de procedimientos de validación y verificación y revisión (fase 11 y principio 6)</p>	<p>Japón Por coherencia con el contenido de los párrafos de 170 a 175.</p>
<p>Determinación-Establecimiento de procedimientos de validación y verificación (fase 11 y principio 6)</p>	<p>Uruguay Si bien estamos de acuerdo con el nuevo título propuesto, sugerimos que el mismo sea:</p>
<p>Determinación-Establecimiento de procedimientos de validación y verificación (fase 11 y principio 6)</p>	<p>Colombia Colombia propone que la palabra en español por traducción y contexto del documento sea establecimiento.</p>
<p>P8: Se ha cambiado el título de esta sección y se ha incorporado nuevo texto: ¿están satisfechos los miembros con las modificaciones?</p>	<p>Chile Pregunta 8: Se ha cambiado el título de esta sección y se ha incorporado nuevo texto: ¿están satisfechos los miembros con las modificaciones? Sí, estamos de acuerdo con el texto que se ha incorporado. Contribuye a que se entienda el papel de la validación en el HACCP.</p>
<p>P8:</p>	<p>Egipto Sí, estamos satisfechos con las modificaciones.</p>
<p>P8:</p>	<p>EE.UU. Estamos de acuerdo con el texto de esta sección con algunos cambios menores. Justificación: Creemos que es adecuado incluir aquí tanto la verificación como la validación y el texto proporciona más orientación sobre estas actividades.</p>
<p>P8:</p>	<p>Canadá Canadá propone que se desarrolle la validación como concepto en el principio 6 en lugar del principio 3, ya que no solo se aplica a los límites críticos. Canadá apoya el nuevo texto propuesto</p>

	en el principio 6 y propone algunas modificaciones al texto del principio 3, párrafos 161 y 162.
P8:	Mauricio Pregunta 8: Estamos muy satisfechos con la modificación del título de esta sección y el texto adicional.
P8:	Guyana No es necesario indicar la validación propuesta o aplicada de las medidas de control ya que en este punto son más importantes la verificación y los controles de eficacia de estas medidas de control. En la validación se puede incurrir en tiempo adicional para la aceptación de la medida de control propuesta. Podría ser más adecuado incluir una evaluación de riesgos en el principio 1, lo que eliminaría la necesidad de validación en este punto, de forma que se podría abordar en el principio 3, como se propone en la respuesta a la pregunta anterior. La sección probablemente se debería titular: Establecer los procedimientos de verificación y evaluar la efectividad de las medidas de control implementadas.
P8:	Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo Los requisitos de la validación deberían estar en el principio 3 y los de verificación en el principio 6 porque son dos actividades separadas. Sí, pero no tenemos más observaciones.
P8:	Kenya Aceptamos las enmiendas.
P8:	Marruecos Marruecos apoya el cambio de nombre para incluir la validación en el principio 6 del HACCP. Justificación No se ha incluido el establecimiento del procedimiento de validación y es tan importante como el establecimiento de los procedimientos de validación inicialmente previstos.
P8:	Panamá Panamá sí está de acuerdo con el nuevo título.
P8:	Perú Sí estamos de acuerdo
P8:	Argentina Sí, Argentina está de acuerdo con las modificaciones realizadas al título y con el texto adicional. Entendemos que esto hace más clara la lectura del documento y los conceptos de verificación y validación.
P8:	Colombia El cambio es apropiado y aclara mejor el alcance del principio
P8:	Costa Rica Costa Rica está de acuerdo con la propuesta.
P8:	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Creemos que estos párrafos están bien aunque hay algunas repeticiones, pero entendemos que la intención es separar las diferentes actividades de verificación.

P8:	<p>FIL</p> <p>Recomendamos encarecidamente separar la validación de la verificación. La mayoría de usuarios de HACCP no entienden correctamente estos dos términos y mientras no se mantengan separados la confusión continuará.</p> <p>El lugar correcto para abordar la validación es el final de la fase de planificación (cuando se determinan las medidas de control). En este documento, la ubicación correcta de los actuales párrafos 170 y 171 sería después del párrafo 163.</p> <p>Observamos que el texto sobre validación hace referencia a “medidas de control”, pero no está claro si se deben validar las medidas de control que no están identificadas como PCC (entre ellas, los límites críticos), como exige CODEX GL 69 e ISO 22000).</p> <p>En los párrafos 174 y 175, observamos el uso del término “medidas de control de peligros”. Este término no se emplea en ningún otro lugar del documento y su significado no está claro.</p>
<p>Establecer los procedimientos de validación y verificación para las medidas de control individuales, así como para el sistema de HACCP en su conjunto. La validación supone obtener pruebas científicas y técnicas de que las medidas de control de peligros son capaces de controlar un peligro, mientras que la verificación conlleva actividades para verificar de forma continua que las medidas de control de los peligros se están aplicando de la manera prevista (es decir, de acuerdo con el plan de HACCP). La verificación también supone revisar si el plan de HACCP resulta adecuado, de forma periódica y, según proceda, cuando se produzcan cambios, <u>como en los productos o procesos</u>.</p>	<p>EE.UU.</p> <p>Justificación: Para proporcionar un ejemplo de los tipos de cambios.</p>
<p>Cuando es posible, se lleva a cabo la validación inicial durante el desarrollo del plan de HACCP. Además de obtener las pruebas de que las medidas de control son capaces de controlar el peligro, abarca la obtención de pruebas en funcionamiento durante la aplicación inicial del sistema de HACCP para mostrar que se puede lograr el control de forma sistemática en condiciones de producción. La validación se aplica durante el establecimiento de los límites críticos para garantizar que se han elegido los valores adecuados. Esto podría incluir la revisión de la literatura científica, el uso de modelos matemáticos, la realización de estudios de validación o el uso de medidas de refugio elaboradas por fuentes con autoridad. La validación también se realiza periódicamente cuando se vuelve a analizar el plan y cuando se producen cambios que indican la necesidad de una revalidación. Además de obtener pruebas de que las medidas de control son capaces de controlar el peligro, abarca la obtención de pruebas en funcionamiento durante la aplicación inicial del sistema de HACCP para mostrar que se puede lograr el control de forma sistemática en condiciones de producción. La validación se describe con más detalle en las <i>Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos</i> (CXG 69 – 2008).</p>	<p>EE.UU.</p> <p>Justificación: La primera supresión tiene la intención de ordenar mejor el texto. La segunda supresión es para mover el texto a continuación del párrafo 172, sobre la validación inicial (172 bis).</p>
<p>Cuando es posible, se lleva a cabo la validación durante el</p>	<p>Japón</p>

desarrollo del plan de HACCP...La validación también se aplica durante el establecimiento de los límites críticos para garantizar que se han elegido los valores adecuados.	
Cuando es posible, se lleva a cabo la validación durante el desarrollo del plan de HACCP (véase la fase 8)... Esto podría incluir la revisión de la literatura científica, el uso de modelos matemáticos, la realización de estudios de validación o el uso de medidas de refugio elaboradas por fuentes con autoridad. [En español no procede] La validación también se realiza periódicamente cuando se vuelve a analizar el plan y cuando se producen cambios que indican la necesidad de una revalidación. La validación se describe con más detalle en las Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos (CXG 69 – 2008).	<p>Suiza</p> <p>¿Se entiende de forma general la expresión “medidas de refugio”?</p> <p>Ya se hace referencia a la validación.</p>
<p><u>Cuando es posible, se lleva a cabo la validación durante el desarrollo del plan de HACCP. La validación se aplica durante el establecimiento de los límites críticos para garantizar que se han elegido los valores adecuados. Esto podría incluir la revisión de la literatura científica, el uso de modelos matemáticos, la realización de estudios de validación o el uso de medidas de refugio elaboradas por fuentes con autoridad. Además de obtener las pruebas de que las medidas de control son capaces de controlar el peligro, la validación también abarca la obtención de pruebas en funcionamiento durante la aplicación inicial del sistema de HACCP para mostrar que se puede lograr el control de forma sistemática en condiciones de producción. La validación también se realiza periódicamente cuando se vuelve a analizar el plan y cuando se producen cambios que indican la necesidad de una revalidación. La validación se describe con más detalle en las Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos (CXG 69 – 2008).</u></p>	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo</p>
<p>Cuando es posible, se Se lleva a cabo la validación durante el desarrollo del plan de HACCP. Además de obtener las pruebas de que las medidas de control son capaces de controlar el peligro, ...</p>	<p>Senegal</p>
<p>Cuando es posible, se lleva a cabo la validación durante el desarrollo del plan de HACCP... Esto podría incluir la revisión de la literatura científica, el uso de modelos matemáticos, la realización de estudios de validación o el uso de medidas de refugio alternativas elaboradas por fuentes con autoridad...</p>	<p>Perú</p> <p>La traducción está confusa</p>
<p>Después de la validación, se deberían realizar actividades de verificación de forma continua para garantizar que el sistema de HACCP funciona de la manera prevista y continúa funcionando eficazmente. Para determinar si el sistema de HACCP funciona correctamente, tal como planificado, se puede utilizar la verificación, que incluye observaciones, auditorías (internas y externas), calibraciones, toma de muestras y pruebas y análisis de</p>	<p>Jamaica</p>

los registros. Entre las actividades de verificación pueden citarse las siguientes:	
Después de la una validación inicial , se deberían realizar actividades de verificación de forma continua para garantizar que el sistema de HACCP funciona de la manera prevista y continúa funcionando eficazmente. Para determinar si el sistema de HACCP funciona correctamente, tal como planificado, se puede utilizar la verificación, que incluye observaciones, auditorías, calibraciones, toma de muestras y pruebas y análisis de los registros. Entre las actividades de verificación pueden citarse las siguientes:	EE.UU.
Análisis de <u>Examinar</u> los registros de vigilancia para confirmar que los PCC están bajo control;	EE.UU.
Examen de <u>Examinar</u> los registros de las medidas correctivas, incluidas las desviaciones específicas, la eliminación de productos y cualquier análisis para determinar la causa principal de la desviación;	EE.UU.
Calibración o verificación de <u>Calibrar o comprobar</u> la precisión de los instrumentos utilizados para la vigilancia y la verificación;	EE.UU.
Calibración o verificación de la precisión de los instrumentos utilizados para la vigilancia y la verificación;	<p>Panamá</p> <p>Panamá sugiere eliminar la palabra precisión y cambiar (o) por (y/o). así:</p> <p>Calibración: verificación de los instrumentos utilizados para la vigilancia y la verificación; sustento:</p> <p>Tomando en cuenta que el objetivo del texto es tener resultados confiables en las mediciones, el Vocabulario Internacional de Medida (VIM) define esto como exactitud de medida. La definición textual del VIM para exactitud de medida es la proximidad de concordancia entre un valor medido de la magnitud (precisión) y un valor verdadero del mensurando (veracidad).</p> <p>Basado en lo anterior, el dejar expresado en el documento “calibración o verificación de la precisión...” no considera un control completo de la medición, es por ello que sugiero que el texto se modifique tomando en consideración lo que establece la norma ISO 17025:2017</p>
Observación de <u>Observar</u> que las medidas de control se llevan a cabo de acuerdo con el plan de HACCP;	EE.UU.
Muestreo y análisis del entorno para determinar la presencia de contaminantes microbianos y sus indicadores, como <u>por ejemplo Listeria</u> ; y	Perú
Toma de muestras y realización de pruebas, por ejemplo, para microorganismos ⁹ (patógenos o sus indicadores) o para peligros químicos como micotoxinas para verificar la inocuidad del producto; <u>Toma de muestras y realización de pruebas del producto, por ejemplo, para microorganismos (patógenos o sus indicadores) o para peligros químicos como micotoxinas, para verificar la inocuidad del producto;</u>	<p>Alimentos Sanos para todos y en todos los Lugares del Mundo</p> <p>Es necesario una mayor claridad en cuanto a las pruebas: toma de muestras y realización de pruebas, por ejemplo, para microorganismos (patógenos o sus indicadores) o para peligros químicos como micotoxinas para verificar la inocuidad del producto;</p>

<p>Muestreo y análisis del entorno para determinar la presencia de contaminantes microbianos y sus indicadores, como <i>Listeria</i>; y</p>	<p>FoodDrinkEurope</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Proponemos eliminar <i>Listeria</i> como ejemplo para evitar confusión. ▪ Justificación: En un entorno seco, los microorganismos podrían ser completamente diferentes.
<p>Examen del sistema de HACCP, incluido el análisis de peligros y el plan de HACCP (por ejemplo, auditorías internas o de terceros).</p> <p><u>Párrafo 172 bis (nuevo)</u></p> <p><u>La validación también se realiza periódicamente cuando se vuelve a analizar el plan y cuando se producen cambios que indican la necesidad de una revalidación.</u></p>	<p>EE.UU.</p> <p>Recomendación: Agregar el párrafo 171 sobre reanálisis como párrafo 172 bis.</p>
<p>Idealmente, debería Debería efectuar la verificación una persona distinta de la encargada de llevar a cabo la vigilancia y las medidas correctivas. En caso de que determinadas actividades de verificación no se puedan llevar a cabo en la empresa, deberían ser realizadas por expertos externos o terceros cualificados, en su nombre.</p>	<p>Japón</p>
<p>Debería efectuar la verificación una persona distinta de la encargada de llevar a cabo la vigilancia y las medidas correctivas. En caso de que determinadas actividades de verificación no se puedan llevar a cabo en la empresa, deberían ser realizadas por expertos externos o terceros cualificados, en su nombre.</p>	<p>Nicaragua</p> <p>Se sugiere incluir "Las autoridades competentes deberían tener sus propios programas de verificación oficial".</p>
<p>La frecuencia de las actividades de verificación debería ser suficiente para confirmar que el sistema de HACCP está funcionando eficazmente. La verificación de la aplicación de las medidas de control de peligros se debería realizar con la frecuencia suficiente para determinar que el plan de HACCP se está aplicando de forma correcta.</p>	<p>EE.UU.</p>
<p>Las actividades de verificación y validación deberían incluir un examen exhaustivo (por ejemplo, un nuevo análisis o una auditoría) del sistema de HACCP de forma periódica, según proceda, o cuando se produzcan cambios, para confirmar la eficacia de todos los elementos del sistema de HACCP.</p>	<p>EE.UU.</p> <p>Justificación: Debido a que algunos consideran este examen como verificación y otros como validación, proponemos que aquí se empleen ambos términos; el término empleado no es importante, pero la actividad sí lo es.</p>
<p>Determinación-Establecimiento de la documentación y mantenimiento de registros (fase 12 y principio 7)</p>	<p>Uruguay</p>
<p>Determinación-Establecimiento de la documentación y mantenimiento de registros (fase 12 y principio 7)</p>	<p>Colombia</p> <p>Colombia propone que la palabra en español por traducción y contexto del documento sea establecimiento.</p>
<p>Un sistema de registro sencillo puede ser eficaz y fácil de enseñar a los trabajadores. Se puede integrar en las operaciones existentes y utilizar documentos ya disponibles, como las facturas de entrega y las listas de control utilizadas para registrar, por ejemplo, la temperatura de los productos. <u>Los-Cuando corresponda los</u> registros también se pueden mantener electrónicamente.</p>	<p>Perú</p> <p>Existen registros que están diseñados para mantenerse en físico como evidencia del control de parámetros. Por ejemplo las cartas de control o termógrafos de algunos equipos de tratamiento térmico como por ejemplo (pasteurización, UHT)</p>

<p>Un elemento fundamental para la aplicación eficaz del HACCP es la capacitación del personal del sector, del Gobierno y del mundo académico de todos los establecimientos alimentarios en los principios y la aplicación del HACCP. Para contribuir al desarrollo de una capacitación específica en apoyo de un plan de HACCP, se deberían elaborar instrucciones y procedimientos de trabajo que definan las tareas del personal operativo encargado de cada punto crítico de control. Los programas de capacitación se deberían revisar y actualizar de forma periódica, cuando sea necesario. Para algunas desviaciones, puede ser necesario realizar nuevas capacitaciones como medida correctiva.</p>	<p>Suiza</p>
<p><u>Un elemento fundamental para la aplicación eficaz del HACCP es la capacitación del personal del sector, del Gobierno y del mundo académico en los principios y la aplicación del HACCP.</u> La cooperación entre productor primario, industria, grupos comerciales, organizaciones de consumidores y autoridades competentes es de máxima importancia. Se deberían ofrecer oportunidades para la capacitación conjunta del personal de la industria y los organismos de control, con el fin de fomentar y mantener un diálogo permanente y de crear un clima de entendimiento para la aplicación práctica del sistema de HACCP.</p>	<p>Suiza</p>
<p>Propuesto por Brasil (modificado) – véase párrafo 155</p>	<p>Japón Véase la respuesta de Japón a la P7.</p>
<p><u>Apéndice 1</u> Propuesto por Brasil (modificado) – véase párrafo 155</p>	<p>Suiza</p>
<p>Diagrama de flujo para establecer si una fase o procedimiento determinado es un PCC o requiere más control de BPH PCC o requiere más control de BPH</p>	<p>EE.UU. Apéndice 1: Árbol de decisión Recomendación: Título del Apéndice “Árbol de decisión para establecer si una fase o procedimiento es una BPH, una BPH que requiere más atención o un PCC” Modificar la pregunta 1 para que diga “¿El peligro se controla mediante una BPH?” La caja de texto debajo del “sí” a la pregunta 1 debería decir: “¿Se necesita una medida de BPH que requiere más atención para controlar un peligro específico?” Una respuesta afirmativa debería llevar a una caja de texto que diga “BPH que requiere más atención”. La pregunta 2 debería decir “¿Existen medidas de control de un peligro en esta fase?” La pregunta 3 debería decir “¿Puede esta fase prevenir, eliminar o reducir los peligros a un nivel aceptable?” Agregar la flecha que falta de esta caja de texto a la caja del “sí”. La pregunta 4 debería decir “¿Puede una fase sucesiva prevenir, eliminar o reducir el peligro a un nivel aceptable?” Un “sí” a esta pregunta debería llevar a una caja que diga “Ir a la pregunta 1 y repetir el proceso para las etapas sucesivas”.</p>
<p>Diagrama de flujo para establecer si una fase o procedimiento determinado es un PCC o requiere más control de BPH PCC o requiere más control de BPH</p>	<p>Brasil Brasil propone cambios en el diagrama de flujo.</p>

<p>Diagrama de flujo para establecer si una fase o procedimiento determinado es un PCC o requiere más control de una BPH con un mayor nivel de control</p>	<p>Tailandia</p> <p>Creemos que aquí no se debería utilizar “un mayor nivel de control”. Nos preocupa que el término se siga interpretando como una categoría de control.</p> <p>Para la pregunta 3 del diagrama de flujo, las palabras “específicamente diseñadas” no aparecen, por lo que el sentido de la frase será bastante diferente de la actual pregunta 2 en CXC 1-1969.</p> <p>Además, las preguntas que aparecen en el diagrama de flujo no incluyen la pregunta 3, “¿podría tener lugar una contaminación con los peligros identificados por encima de los niveles aceptables o podrían haber un aumento los niveles no aceptables” de la CXC 1-1969 vigente. Nos gustaría preguntar si se formulará esa pregunta o no en el nuevo diagrama de flujo.</p>
<p>Diagrama de flujo para establecer si una fase o procedimiento determinado es un PCC o requiere más control de BPH [en español no procede]</p>	<p>Senegal</p>
<p>Propuesto por el Brasil (modificado) – véase el párrafo 157</p>	<p>Nicaragua</p> <p>Nicaragua sugiere que se tomen en cuenta los diagramas 1,2,3 del CAC RCP 1/1969, para aportar a la comprensión del diagrama.</p>
<p>Propuesto por el Brasil (modificado) – véase el párrafo 157</p>	<p>Costa Rica</p> <p>Es importante aclarar la diferencia entre BPH y BPR</p>
	<p>Senegal</p> <p>Sustituir “los peligros” por “el peligro”, ya que se tratará de pasar cada peligro importante por el diagrama durante el ejercicio de identificación de los PCC.</p>