

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

S

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

**Tema 6 del programa**

**CX/FH 22/53/6 Add.1**

**Noviembre de 2022**

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Quincuagésima tercera reunión  
San Diego (Estados Unidos de América)  
29 de noviembre - 2 de diciembre de 2022 y 8 de diciembre de 2022

### ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO Y LA REUTILIZACIÓN INOCUOS DEL AGUA EN LA PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

#### Observaciones en respuesta a la CL2022/48/OCS-FH

*Observaciones de Argentina, Australia, Canadá, Colombia, Costa Rica, Cuba, Egipto, EE. UU., India, Iraq, Japón, Kenya, Malasia, Marruecos, Perú, Reino Unido, República de Corea, Singapur, Tailandia, Uruguay, Foro de Bienes de Consumo, FAO, Food Industry Asia, ICBA, IDF/FIL*

#### Antecedentes

1. En el presente documento se recopilan las observaciones recibidas a través del Sistema de comentarios en línea (OCS) del Codex en respuesta a la carta circular CL 2022/48/OCS-FH enviada en septiembre de 2022. 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 se adjuntan en el **Anexo I** organizadas en un cuadro.

**OBSERVACIONES GENERALES**

<p>Si faltan definiciones y, en caso afirmativo, proporcionar el texto que se propone para ellas.</p> <p>En cuanto a las definiciones faltantes sobre la gestión activa y gestión pasiva, se está de acuerdo en trabajar conjuntamente en ellas Dar su acuerdo a los cambios realizados en el Cuadro 1 para indicar un riesgo medio en lugar de riesgo bajo en el caso del producto fresco que el consumidor o el operador de la empresa de alimentos cocina o elabora.</p> <p>No se visualiza el cambio en el Cuadro 1. Si este cambio propuesto corresponde al agua que contacta con la parte comestible, para la columna agua reutilizada sin tratar y aguas superficiales y sub. de calidad desconocida se estaría de acuerdo Indicar una preferencia por el término "evaluación de riesgos del agua" o "análisis de riesgos del agua".</p> <p>Opción 1: [Evaluación de riesgos del agua] Indicar una preferencia por el término "evaluación de riesgos del agua" o "análisis de riesgos del agua".</p> <p>Opción 1: [Evaluación de riesgos del agua] Se opta por esta definición porque se entiende que en el documento se aborda la identificación de posibles peligros biológicos, mediante una Evaluación de la fuente de agua que considera los principales aspectos vinculados a potenciales riesgos, ej: origen de la fuente de agua, posibles tratamientos de control, historial de uso, uso final del alimento, etc. Dar su acuerdo al texto adicional propuesto en la segunda parte del párrafo 30, relativo a la puesta en marcha de un sencillo control operativo complementario en los sistemas a pequeña escala.</p> <p>Se acuerda con el texto, pero se propone eliminar la frase "Dado que los resultados de estas pruebas (de verificación) no están disponibles de inmediato." , para aclarar que se refiere a una recomendación para utilizar en forma complementaria, que no reemplaza a los ensayos microbiológicos. El párrafo quedaría de la siguiente manera:</p> <p>30. Se recomienda controlar, vigilar y registrar la calidad del agua usada en los establecimientos de envasado mediante la realización de análisis para la detección de organismos indicadores o patógenos transmitidos por los alimentos. Se recomienda llevar a cabo un sencillo control operativo complementario, como un análisis rápido de la calidad del agua mediante pruebas de turbidez, de residuos de cloro o la observación visual. Esto último es especialmente importante en los sistemas de pequeña escala, donde la frecuencia de las pruebas de verificación suele ser baja. Evaluar el resto de ejemplos y decidir si las herramientas (árbol de decisión) son adecuadas para la elaboración del documento.</p> <p>Se considera que la herramienta del árbol de decisión es adecuada para la elaboración del documento. Determinar si se mantienen o se eliminan los textos que hacen referencia a los peligros químicos o a su control, teniendo en cuenta que se encuentra fuera del ámbito de aplicación del documento (por ejemplo, el párrafo 34).</p>	<p><b>Argentina</b></p>
--	-------------------------

<p>Se considera que las referencias a los peligros químicos o a su control si bien están fuera del ámbito de aplicación del documento, sería importante que quedaran incluido en el mismo debido a que el uso de biocidas en el tratamiento del agua que se utiliza en la elaboración de alimentos es una práctica frecuente para evitar los riesgos de contaminación cruzada.</p> <p>Si determinadas definiciones deberían mantenerse en el documento (por ejemplo, sistema HACCP, sistema de higiene de los alimentos) o más bien sería conveniente introducir una referencia cruzada que remita a los documentos del Codex correspondientes.</p> <p>Se debería mantener en el documento la definición de HACCP y hacer referencia agregando en la definición (véase Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969)</p> <p>Indicar una preferencia por la opción 1 o 2 para la definición de "agua adecuada para su finalidad".</p> <p>Se elige la opción 2</p> <p>Dar su acuerdo a las modificaciones propuestas para la definición de "producto fresco" (véase la sección de definiciones del Anexo I) y decidir dónde se puede ubicar (en la parte general o en el Anexo I).</p> <p>Se está de acuerdo con la definición de producto fresco del Anexo I y se sugiere que la misma forme parte de las definiciones de la parte general de las directrices, por una cuestión de ordenamiento del documento.</p> <p>Indicar si se necesita una definición para la gestión activa o la gestión pasiva y, en caso afirmativo, proporcionar el texto que se propone para definirla.</p> <p>Se mantiene lo expresado en la segunda viñeta del apartado a)</p> <p>Si se está de acuerdo con las definiciones que figuran actualmente en el documento.</p> <p>Si, se está de acuerdo con las definiciones que se encuentran en el documento</p> <p>Indicar si el ámbito de aplicación del anexo es el más adecuado.</p> <p>Sin comentarios</p> <p>Decidir si el anexo requiere una mayor descripción de los diferentes tipos de la fuente de agua para reflejar la orientación proporcionada en el Anexo I.</p> <p>Sin comentarios</p> <p>Determinar si los árboles de decisión propuestos son útiles para el uso adecuado del agua en el proceso.</p> <p>Sin comentarios</p>	
<p>Australia prefiere esperar a que se publiquen los informes de las JEMRA para poder utilizarlos como referencia y que se incluya el anexo para el sector lácteo de forma que el texto sea más completo.</p> <p>Australia apoya el establecimiento de un GTE para elaborar el anexo para el sector lácteo con el fin de someterlo a la consideración de la 54.<sup>a</sup> reunión del CCFH.</p>	<b>Australia</b>
<p>ii. Realizar contribuciones sobre los siguientes aspectos concretos:</p> <p>b) En cuanto al anexo para los productos frescos, se solicita realicen aportaciones concretas para:</p>	<b>Canadá</b>

Observación sobre el punto número 2: Parece pertinente mantenerlo en este contexto. Es un peligro químico potencial que puede producirse a consecuencia de una medida de control utilizada para abordar un peligro biológico.

Observación sobre el punto número 3: Las herramientas son útiles.

Sin embargo, todas utilizan terminologías diferentes, lo que dificulta su comprensión.

Por ejemplo, en el diagrama del párrafo 58 (página 22) se habla de frecuencia media y alta de análisis, mientras que el diagrama 3 (página 26) se dice frecuencia de muestreo y análisis baja y media.

¿La frecuencia media de las pruebas es la misma en ambos casos?

Observación sobre el punto número 4: El texto adicional añade valor al párrafo, pero hace una suposición sobre todos los sistemas de pequeña escala.

Observación sobre el punto número 5: En el cuadro 1, solo vemos un riesgo bajo para los productos frescos cocinados o elaborados por el consumidor o el operador de la empresa de alimentos.

Aclarar para qué tipo de fuente de agua se propone un riesgo medio.

Si el riesgo medio se refiere al contacto del agua con la porción comestible para el agua reutilizada (sin tratar) y las aguas superficiales y subterráneas de calidad desconocida, estamos de acuerdo con el cambio.

c) En cuanto al anexo de productos pesqueros, se solicita realicen aportaciones concretas para:

Observación sobre el punto número 2: Apoyamos que se añada una descripción más detallada de los diferentes tipos de fuentes de agua.

Observación sobre el punto número 3: Apoyamos que se mantengan los árboles de decisión propuestos.

Sobre los árboles de decisión para la elaboración a bordo y la elaboración en tierra: básicamente todas las decisiones S/N conducen a Vp.

Podría quedar más claro en el diagrama que estas decisiones dan lugar a diferentes niveles de riesgo de Vp (tal vez incluir una flecha junto a los recuadros de Vp para indicar el aumento/disminución de la carga de Vp y el mayor o menor riesgo).

Se deberían volver a elaborar estos diagramas de árbol de decisión para mejorar su claridad visual.

a) Se considera que las definiciones incluidas son acordes con el fin del proyecto de directrices.

Se propone mantener las definiciones sistema HACCP entre otras e igual relacionar los documentos de referencia Codex.

**Colombia**

<p>POSICIÓN DE LA GFSI SOBRE LA PARTE GENERAL DEL PROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO Y LA REUTILIZACIÓN INOCUOS DEL AGUA EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Noviembre de 2022</p> <p>La GFSI desea agradecer a la presidencia y a las copresidencias del GTE su continuo esfuerzo en este importante trabajo. La GFSI apoya el avance de estas directrices. La GFSI también espera con interés el anexo propuesto para el sector lácteo que se someterá a la consideración de la 54.ª reunión del CCFH.</p> <p>La GFSI formula las siguientes observaciones sobre aspectos específicos del Apéndice 1 de este proyecto.</p> <p><b>DEFINICIONES</b></p> <p>Agua adecuada para su finalidad La GFSI prefiere la opción 2. Aunque el texto original es suficiente, la opción 2 ofrece una mayor claridad en cuanto a la noción de la "evaluación del riesgo del agua". El alcance y la visión de la opción 1 exceden con mucho lo necesario, según el mandato.</p> <p>(Opción 1: Evaluación de riesgos del agua; Opción 2: Análisis de riesgos del agua) Preferimos la opción 1 en vez de la opción 2. El uso del término "evaluación de riesgos" corresponde mejor a la evaluación o la valoración del proceso o procesos establecidos para el abastecimiento, el uso y la reutilización de agua adecuada para su finalidad en la producción de alimentos. El término "análisis de riesgos" sugiere un alcance mayor que el de "evaluación de riesgos", ya que incluye la evaluación, la gestión y la comunicación de los mismos.</p> <p>Agua limpia La GFSI respalda esta definición.</p> <p>Agua de primer uso La GFSI no se siente cómoda con la definición de este término adicional. Sin embargo, sería conveniente contar con información sobre la fuente o referencia.</p> <p>Agua potable La GFSI respalda esta definición.</p> <p>Agua reutilizada La GFSI respalda esta definición.</p> <p>Agua regenerada La GFSI respalda esta definición.</p> <p>Agua reciclada</p>	<p><b>Foro de Bienes de Consumo</b></p>
---	---

<p>La GFSI respalda esta definición.</p> <p>Agua recirculada La GFSI respalda esta definición.</p> <p>Evaluación de riesgos: La GFSI respalda esta definición.</p> <p>Reacondicionamiento La GFSI respalda esta definición.</p> <p>Abastecimiento de agua La GFSI respalda esta definición.</p> <p>Sistema de higiene de los alimentos La GFSI propone que se suprima esta definición, ya que se encuentra en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969), a los que se hace referencia en la sección "Uso" de este proyecto.</p> <p>Sistema de HAPPC La GFSI propone que se suprima esta definición, ya que se encuentra en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969), a los que se hace referencia en la sección "Uso" de este proyecto.</p>	
<p>Dar su acuerdo a las modificaciones propuestas para la definición de "producto fresco" (véase la sección de definiciones del Anexo I) y decidir dónde se puede ubicar (en la parte general o en el Anexo I).</p> <p>*[Producto(s) fresco(s): Cualquier fruta, fruto seco, hongo y hortaliza que pueda venderse a los consumidores en forma cruda, sin elaborar o mínimamente elaborado (por ejemplo, lavado, pelado, cortado o modificada físicamente de alguna otra manera con respecto a su forma original, pero que se mantiene en estado fresco) y que, por lo general, se considera perecedero, independientemente de que esté intacto o se haya cortado por la raíz y/o tallo en la cosecha]</p> <p>R/ Costa Rica considera que esta definición debe estar dentro del Anexo I Productos frescos, ya que es exclusivo de este apartado y por lo tanto es más conveniente que se incluya en esta sección. Indicar una preferencia por el término "evaluación de riesgos del agua" o "análisis de riesgos del agua".</p> <p>Costa Rica apoya la definición de análisis de riesgo, ya que considera se toman en cuenta todas las etapas del análisis: evaluación, gestión y comunicación y no solamente la evaluación del riesgo.</p> <p>Opción 2: [Análisis de riesgos del agua]: Se puede realizar una evaluación sistemática de la fuente de agua para identificar los posibles peligros microbiológicos, las medidas de control disponibles y otros factores de riesgo (por ejemplo, el uso final del producto alimentario, el historial de uso,</p>	<p><b>Costa Rica</b></p>

etc.) con el fin de determinar las prácticas adecuadas de mitigación de riesgos (por ejemplo, las alternativas de tratamiento y su eficacia) y establecer si el agua puede ser adecuada para dicha finalidad.

Determinar si los árboles de decisión propuestos son útiles para el uso adecuado del agua en el proceso.

Costa Rica apoya mantener los árboles de decisión con los respectivos ejemplos para facilidad y comprensión del Anexo.

Evaluar el resto de ejemplos y decidir si las herramientas (árbol de decisión) son adecuadas para la elaboración del documento.

Costa Rica apoya se mantengan las herramientas para facilitar la comprensión del documento y la toma de decisiones.

Dar su acuerdo a los cambios realizados en el Cuadro 1 para indicar un riesgo medio en lugar de riesgo bajo en el caso del producto fresco que el consumidor o el operador de la empresa de alimentos cocina o elabora.

Costa Rica considera mantener el medio bajo en el Cuadro 1 ya que es un producto fresco que posteriormente el consumidor o el operador cocina o elabora.

Indicar si el ámbito de aplicación del anexo es el más adecuado.

Costa Rica de acuerdo con el ámbito de aplicación propuesto para este Anexo de Productos Pesqueros.

Indicar una preferencia por la opción 1 o 2 para la definición de "agua adecuada para su finalidad".

Costa Rica de acuerdo con la opción 2 de agua adecuada para su finalidad, ya que considera es concreta y clara en su significado.

Opción 2: [Agua adecuada para su finalidad]: Agua que se determina que es inocua para un fin previsto mediante una evaluación del riesgo del agua].

Decidir si el anexo requiere una mayor descripción de los diferentes tipos de la fuente de agua para reflejar la orientación proporcionada en el Anexo I.

Costa Rica de acuerdo con las definiciones tal como se plantean en el Anexo de Productos Pesqueros.

Si se está de acuerdo con las definiciones que figuran actualmente en el documento.

Costa Rica está de acuerdo con las definiciones tal como se proponen.

Indicar si se necesita una definición para la gestión activa o la gestión pasiva y, en caso afirmativo, proporcionar el texto que se propone para definirla.

Costa Rica no considera necesario definir esto ya que en el código de prácticas: PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CXC 1-1969) no se mencionan dichos términos.

Dar su acuerdo al texto adicional propuesto en la segunda parte del párrafo 30, relativo a la puesta en marcha de un sencillo control operativo complementario en los sistemas a pequeña escala.

Costa Rica propone se modifique el párrafo según se detalla a continuación:

“Dado que los resultados de estas pruebas (de verificación) no están disponibles de inmediato, se recomienda llevar a cabo un sencillo control operativo complementario, como un análisis rápido de la calidad del agua mediante, análisis de residuos de cloro . Esto último es especialmente importante en los sistemas de pequeña escala, donde la frecuencia de las pruebas de verificación suele ser baja.”

<p>Determinar si se mantienen o se eliminan los textos que hacen referencia a los peligros químicos o a su control, teniendo en cuenta que se encuentra fuera del ámbito de aplicación del documento (por ejemplo, el párrafo 34).</p> <p>Costa Rica sugiere mantener los textos que hacen referencia a los peligros químicos o a su control e incorporarlo en el ámbito de aplicación. Además, recomienda se incluya la definición de la palabra biocida que se utiliza en este Anexo.</p>	
<p>Cuba apoya los comentarios que se proponen al documento Directrices para el uso y la reutilización del agua en la producción y la elaboración de alimentos que se refiere la CL 2022/48/OCS-FH</p>	<b>Cuba</b>
<p>Aparte de las definiciones específicas sobre las que hemos formulado observaciones, estamos de acuerdo con las demás definiciones de este proyecto.</p>	<b>Food Industry Asia</b>
<p>Estamos de acuerdo, sin observaciones.</p>	<b>Iraq</b>
<p>El CCFH debería seguir adelante con este anexo, teniendo en cuenta el avance del trabajo de la sección general y el resto de anexos, así como el asesoramiento de las JEMRA basado en la conclusión de la 52.ª reunión del CCFH (como la revisión crítica de los ejemplos, ejemplos de sistemas de apoyo a la toma de decisión incluidos actualmente en el documento, las recomendaciones sobre cómo adaptar los ejemplos a diferentes países, incluso a aquellos con escasez de agua o recursos limitados, ejemplos de estrategias específicas de mitigación de riesgos, etc.).</p>	<b>Japón</b>
<p>Kenya respalda que se avance el proyecto de directrices a los trámites siguientes del procedimiento de elaboración de normas del Codex, tal y como recomienda la 52.ª reunión del CCFH.</p> <p>Justificación: Las directrices son útiles para la racionalización de los productos frescos y los productos pesqueros en términos de uso o reutilización del agua.</p>	<b>Kenya</b>
<p>Malasia agradece la labor del grupo de trabajo electrónico y de su presidencia, Honduras, y copresidencias, Chile y la Unión Europea, sobre el proyecto de directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos. Malasia también agradece la oportunidad de formular observaciones sobre el proyecto de directrices.</p>	<b>Malasia</b>
<p>Sería mejor una referencia cruzada para asegurarse de que no haya discordancias en caso de que se produzcan revisiones.</p>	<b>Marruecos</b>
<p>Dar su acuerdo a las modificaciones propuestas para la definición de "producto fresco" (véase la sección de definiciones del Anexo I) y decidir dónde se puede ubicar (en la parte general o en el Anexo I).</p> <p>De acuerdo con las modificaciones y se debe colocar en el anexo I</p> <p>Dar su acuerdo al texto adicional propuesto en la segunda parte del párrafo 30, relativo a la puesta en marcha de un sencillo control operativo complementario en los sistemas a pequeña escala.</p> <p>De acuerdo al texto adicional propuesto</p> <p>Determinar si se mantienen o se eliminan los textos que hacen referencia a los peligros químicos o a su control, teniendo en cuenta que se encuentra fuera del ámbito de aplicación del documento (por ejemplo, el párrafo 34).</p> <p>De acuerdo y se debe mantener los textos que se refieren a los peligros químicos.</p> <p>Dar su acuerdo a los cambios realizados en el Cuadro 1 para indicar un riesgo medio en lugar de riesgo bajo en el caso del producto fresco que el consumidor o el operador de la empresa de alimentos cocina o elabora.</p> <p>De acuerdo, con los cambios introducidos para productos listos para comer.</p>	<b>Perú</b>



Si determinadas definiciones deberían mantenerse en el documento (por ejemplo, sistema HACCP, sistema de higiene de los alimentos) o más bien sería conveniente introducir una referencia cruzada que remita a los documentos del Codex correspondientes.

En cuanto a las definiciones: Sistema HACCP y sistema de Higiene Alimentaria se debe eliminar y más bien insertar una referencia cruzada a los documentos apropiados del Codex.

Evaluar el resto de ejemplos y decidir si las herramientas (árbol de decisión) son adecuadas para la elaboración del documento.

Los arbol de decisión son apropiados para el desarrollo del documento

Si se está de acuerdo con las definiciones que figuran actualmente en el documento.

No

En la definición de agua de primer uso, los ejemplos siguientes: aguas residuales, efluentes de plantas de tratamiento de aguas residuales no son concordantes con la definición propuesta.

En la definición de agua regenerada, se debe precisar "ejemplos", para comprender a que se refiere, en cuanto a: "(...) el agua eliminada que proviene de un material alimenticio".

En la definición de agua recirculada, se debe agregar: "(...) sin reposición, sin tratamiento, ni acondicionado previo". Asimismo, las definiciones de agua reciclada y recirculada, son similares, por lo que no se aprecia una diferencia sustancial

Indicar una preferencia por la opción 1 o 2 para la definición de "agua adecuada para su finalidad".

Opción 1

Indicar una preferencia por el término "evaluación de riesgos del agua" o "análisis de riesgos del agua".

Preferimos evaluación del riesgo.

Indicar si el ámbito de aplicación del anexo es el más adecuado.

Si

Decidir si el anexo requiere una mayor descripción de los diferentes tipos de la fuente de agua para reflejar la orientación proporcionada en el Anexo I.

Si se requiere

Si faltan definiciones y, en caso afirmativo, proporcionar el texto que se propone para ellas.

SI

No obstante, se solicita precisar, el término agua capturada, que esta mencionado en la definición "Sistema de abastecimiento"

Determinar si los árboles de decisión propuestos son útiles para el uso adecuado del agua en el proceso.

Si, de acuerdo

Singapur desea agradecer a Honduras, Chile y la Unión Europea la elaboración de este documento que resume las observaciones recibidas sobre el documento de consulta del GTE de junio de 2022.

**Singapur**

Indicar si se necesita una definición para la gestión activa o la gestión pasiva y, en caso afirmativo, proporcionar el texto que se propone para definirla.	<b>Uruguay</b>
Debería definirse si permanece en el árbol de de decisión de la figura 1	
Indicar si el ámbito de aplicación del anexo es el más adecuado.	
Uruguay acuerda con el alcance propuesto.	
Dar su acuerdo al texto adicional propuesto en la segunda parte del párrafo 30, relativo a la puesta en marcha de un sencillo control operativo complementario en los sistemas a pequeña escala.	
Uruguay acuerda con el párrafo propuesto.	
Si se está de acuerdo con las definiciones que figuran actualmente en el documento.	
Uruguay acuerda con las definiciones en las cuales no se hacen comentarios	
Dar su acuerdo a las modificaciones propuestas para la definición de "producto fresco" (véase la sección de definiciones del Anexo I) y decidir dónde se puede ubicar (en la parte general o en el Anexo I).	
Uruguay acuerda con las definiciones. Sin embargo considera que no debería incluir "nuts"	
Examine el Anteproyecto de Directrices como figura en el Apéndice I. La sección general, el anexo para los productos frescos y el anexo para los productos pesqueros, y a hacer sus aportaciones.	
Uruguay aprecia la invitación para participar y acuerda con el documento en general. Los comentarios se encuentra en el documento en el Appendix 1	
Indicar una preferencia por la opción 1 o 2 para la definición de "agua adecuada para su finalidad".	
Uruguay considera mas adecuada la opción 1	
Si determinadas definiciones deberían mantenerse en el documento (por ejemplo, sistema HACCP, sistema de higiene de los alimentos) o más bien sería conveniente introducir una referencia cruzada que remita a los documentos del Codex correspondientes.	
Uruguay considera que la inserción de referencias cruzadas a otros documentos del Codex es mas adecuado	
Evaluar el resto de ejemplos y decidir si las herramientas (árbol de decisión) son adecuadas para la elaboración del documento.	
Uruguay considera que los ejemplos son apropiados.	
Decidir si el anexo requiere una mayor descripción de los diferentes tipos de la fuente de agua para reflejar la orientación proporcionada en el Anexo I.	
Uruguay considera que no es necesario.	
Dar su acuerdo a los cambios realizados en el Cuadro 1 para indicar un riesgo medio en lugar de riesgo bajo en el caso del producto fresco que el consumidor o el operador de la empresa de alimentos cocina o elabora.	

<p>Uruguay entiende que la talba presentada por JEMRA (MRA 33) sea mantenida.</p> <p>Determinar si se mantienen o se eliminan los textos que hacen referencia a los peligros químicos o a su control, teniendo en cuenta que se encuentra fuera del ámbito de aplicación del documento (por ejemplo, el párrafo 34).</p> <p>Uruguay entiende que debe mantenerse los textos referentes a los peligros químicos.</p> <p>Determinar si los árboles de decisión propuestos son útiles para el uso adecuado del agua en el proceso.</p> <p>Uruguay entiende que el árbol de decisión es muy util.</p> <p>Si faltan definiciones y, en caso afirmativo, proporcionar el texto que se propone para ellas.</p> <p>Uruguay entiende que no son necesarias</p> <p>Indicar una preferencia por el término "evaluación de riesgos del agua" o "análisis de riesgos del agua".</p> <p>Uruguay prefiere el termino "evaluación del riesgo del agua"</p>	
<p>Se pidió a la 53.<sup>a</sup> reunión del CCFH que realizase contribuciones sobre los siguientes aspectos concretos:</p> <p>a) Definiciones de la sección general:</p> <p>o Si se está de acuerdo con las definiciones que figuran actualmente en el documento.</p> <p>Estados Unidos está de acuerdo con la mayoría de las definiciones, pero deseamos formular observaciones sobre las definiciones específicas que se indican a continuación.</p> <p>o Si faltan definiciones y, en caso afirmativo, proporcionar el texto que se propone para ellas.</p> <p>El término "aguas residuales" figura en todo el documento pero no se define. Por lo tanto, no está claro cuál es la fuente de esta agua cuando se utiliza el término. En el cuadro 1 del anexo sobre productos frescos, el primer tipo de fuente de agua es "agua reutilizada sin tratar". En una versión anterior esta columna indicaba "aguas residuales (agua reutilizada) sin tratar". Por lo tanto, nos preguntamos si se pretende que sean lo mismo las expresiones "aguas residuales" y "agua reutilizada" (que en la definición incluye el agua regenerada de los alimentos, el agua reciclada de las actividades alimentarias o el agua recirculada en un sistema de circuito cerrado). Recomendamos que se defina el término "aguas residuales" si se va a utilizar en el documento.</p> <p>o Si determinadas definiciones deberían mantenerse en el documento (por ejemplo, sistema de HACCP, sistema de higiene de los alimentos) o más bien sería conveniente introducir una referencia cruzada que remita a los documentos del Codex correspondientes.</p> <p>Para Estados Unidos es aceptable añadir una referencia cruzada o mantener en el documento las definiciones de sistema HACCP y de sistema de higiene de los alimentos de los Principios Generales.</p> <p>o Indicar una preferencia por la opción 1 o 2 para la definición de "agua adecuada para su finalidad".</p>	<p><b>EE. UU.</b></p>

Estados Unidos prefiere la opción 1: [Agua adecuada para su finalidad]: Agua que se determina que es inocua para un fin previsto mediante una evaluación de los peligros potenciales, las alternativas de tratamiento y su eficacia, las medidas de control, el historial de uso y el uso final del producto alimentario].

Justificación: Esta definición proporciona una orientación clara sobre lo que hay que tener en cuenta para determinar si el agua es adecuada para su finalidad. La opción 2 hace necesario consultar una definición de "evaluación del riesgo del agua" para entender la definición.

o Indicar una preferencia por el término "evaluación de riesgos del agua" o "análisis de riesgos del agua".

La definición propuesta de "evaluación de riesgos del agua" va más allá de la evaluación de riesgos, ya que incluye medidas de control para su mitigación. Por lo tanto, el uso del término "evaluación de riesgos del agua" y la definición no parecen coherentes con la definición de "evaluación de riesgos". Seguimos prefiriendo utilizar un término como "valoración", por ejemplo, "valoración de riesgos del agua". La definición propuesta para la evaluación de riesgos del agua o el análisis de riesgos del agua se puede utilizar con pequeños cambios:

Análisis de riesgos del agua: Se puede realizar una evaluación sistemática de la fuente de agua para identificar los posibles peligros microbiológicos, otros factores de riesgo (por ejemplo, el uso final del producto alimentario, el historial de uso, etc.) y las medidas de control disponibles con el fin de determinar las prácticas adecuadas de mitigación de riesgos (por ejemplo, las alternativas de tratamiento y su eficacia) y establecer si el agua puede ser adecuada para dicha finalidad.

Los cambios de redacción consiguientes que sería necesario realizar en la sección 1 (de poca importancia) se indican en las observaciones específicas.

o Indicar si se necesita una definición para la gestión activa o la gestión pasiva y, en caso afirmativo, proporcionar el texto que se propone para definirla.

No es necesario definir estos términos en la sección de definiciones, ya que únicamente aparecen en el diagrama 1. Se puede añadir una nota a pie de página para explicar lo que significan. (Nota: la "gestión pasiva" se explica en un recuadro del diagrama).

b) En cuanto al anexo sobre productos frescos, se solicita realicen aportaciones concretas para:

o Dar su acuerdo a las modificaciones propuestas para la definición de "producto fresco" (véase la sección de definiciones del Anexo I) y decidir dónde se puede ubicar (en la parte general o en el Anexo I).

Estados Unidos considera que la definición propuesta, tal como se ha modificado, sirve para este documento. El término "productos frescos" no se utiliza en la sección general, por lo que el mejor lugar para su definición es el Anexo.

o Determinar si se mantienen o se eliminan los textos que hacen referencia a los peligros químicos o a su control, teniendo en cuenta que se encuentra fuera del ámbito de aplicación del documento (por ejemplo, el párrafo 34).

Estados Unidos está de acuerdo en que los peligros químicos se encuentran fuera del ámbito de aplicación del CCFH y de este documento, por lo que prefiere suprimir la siguiente frase al final del párrafo 34:

“La aplicación de biocidas debería ir acompañada de los enjuagues necesarios para que los residuos químicos no superen los niveles establecidos por la autoridad competente, utilizando la pulverización aérea, no mediante un tanque de inmersión sin prestar atención a la contaminación cruzada”.

También se debería suprimir el párrafo 41:

“La fase final de enjuague también debería reducir al mínimo los residuos de biocidas (por ejemplo, los subproductos de la desinfección) en los productos frescos que salen de la cuba de lavado”.

o Evaluar el resto de ejemplos y decidir si las herramientas (árbol de decisión) son adecuadas para la elaboración del documento

Estados Unidos considera que los ejemplos y las herramientas de decisión son útiles, pero el CCFH deberá determinar si los que figuran en el Apéndice 2 que proceden de fuentes externas a los procedimientos del Codex (es decir, del ILSI, el LGMA y la Comisión de la UE) son adecuados para el documento. Estados Unidos cree que estos ejemplos se ajustan mejor a un documento informativo. Sin embargo, si se mantienen, Estados Unidos recomienda que todos los ejemplos se trasladen a un anexo/apéndice, no solo los que ya se han reubicado. Estados Unidos recomienda que las siguientes secciones también se trasladen a un anexo/apéndice y que se añada al texto una frase que indique que esta información se encuentra en el anexo/apéndice:

Ejemplos para la determinación de la frecuencia de muestreo y de los criterios biológicos adecuados para su finalidad

Ejemplos de herramientas de sistema de apoyo a la toma de decisiones

o Dar su acuerdo al texto adicional propuesto en la segunda parte del párrafo 30, relativo a la puesta en marcha de un sencillo control operativo complementario en los sistemas a pequeña escala.

Estados Unidos no se opone a que se añada al final del párrafo 30 el texto sobre la recomendación de llevar a cabo un sencillo control operativo complementario, como un análisis rápido de la calidad del agua mediante pruebas de turbidez, residuos de cloro u observación visual. Dicho esto, Estados Unidos señala que la medida de control más importante para mantener la inocuidad y la calidad del agua es el uso de biocidas, tal como se describe en los párrafos 34 y 35. La turbidez y la observación visual no proporcionan medios adecuados de protección contra los patógenos transmitidos por los alimentos.

o Dar su acuerdo a los cambios realizados en el cuadro 1 para indicar un riesgo medio en lugar de riesgo bajo en el caso del producto fresco que el consumidor o el operador de la empresa de alimentos cocina o elabora.

No vemos que se hayan hecho cambios en el cuadro 1 respecto a la versión anterior: se califica cualquier agua utilizada para productos cocinados como de bajo riesgo. Sin embargo, Estados Unidos recomendó anteriormente aumentar en el cuadro 1 y para los productos frescos que se van a cocer la calificación de "riesgo bajo" en dos columnas, la de "aguas residuales" (ahora "agua reutilizada sin tratar"), y la de aguas superficiales y subterráneas de calidad desconocida porque la reducción microbiana de los procedimientos de cocción es muy variable y, dependiendo del tipo de producto fresco, de la cocción que se realiza y del nivel de contaminación del agua, el agua que entra en contacto con el producto fresco no es necesariamente de bajo riesgo. Por lo tanto, apoyamos que aquí se cambie el riesgo a "medio" (o a una clasificación combinada de bajo/medio) con una nota a pie de página que explique que se ha añadido una clasificación de riesgo "medio" (o se ha sustituido) en la clasificación de riesgo bajo del informe de las JEMRA porque la reducción microbiana que se logra con los procedimientos de cocción puede ser muy variable, dependiendo del tipo de producto fresco, de la cocción que se realiza y del nivel de contaminación del agua.

Además, nos preguntamos por qué el "agua reutilizada sin tratar" y las "aguas superficiales y subterráneas de calidad desconocida" reciben la misma calificación de riesgo (es decir, riesgo alto) para los productos frescos listos para el consumo cuando el agua no entra en contacto con la porción comestible y cuando sí lo hace. Reconocemos que esto se hace por coherencia con el diagrama 2 del informe publicado como n.º 33 de la serie de ERM de la FAO/OMS sobre la inocuidad y la calidad del agua utilizada en la producción y la elaboración de alimentos, pero ese mismo informe afirma (en la página 30) que si se aplica el agua de riego evitando el contacto directo con las partes comestibles de las plantas, los riesgos asociados a la calidad del agua se reducirían significativamente. El informe reconoce que existen riesgos debidos a la contaminación cruzada que se deben tener en cuenta, lo que puede ser el motivo por el que la matriz del informe calificara las aguas residuales y las aguas superficiales y subterráneas de calidad desconocida como de alto riesgo (¿en realidad "HR"?) para los productos frescos listos para el consumo. Sería útil explicarlo a través de notas a pie de página.

c) En cuanto al anexo de productos pesqueros, se solicita realicen aportaciones concretas para:

o Indicar si el ámbito de aplicación del anexo es el más adecuado.

Estados Unidos considera que el anexo es aceptable, aunque muy general, y que podría ser más específico a la hora de identificar cuándo un agua es o no adecuada para su finalidad.

o Decidir si el anexo requiere una mayor descripción de los diferentes tipos de la fuente de agua para reflejar la orientación proporcionada en el Anexo I.

Estados Unidos cree que sería útil contar con cuadros con la fuente de agua y el uso que identifiquen el riesgo o la frecuencia de muestreo (similares a los del Anexo 1). Sin embargo, dichos cuadros deberían ser elaborados o revisados por las JEMRA, lo que retrasaría el avance del anexo.

o Determinar si los árboles de decisión propuestos son útiles para el uso adecuado del agua en el proceso.

Estados Unidos considera que los árboles de decisión resultan útiles. Serían más útiles si indicaran también cuándo una fuente de agua no es adecuada para su finalidad.

<p>Una vez resueltas las cuestiones anteriores, se recomienda que el CCFH considere la posibilidad de hacer avanzar la parte general de las directrices y de los Anexos I y II en el procedimiento de trámites. Además, se recomienda que la 53.ª reunión del CCFH considere la posibilidad de crear un GTE para ocuparse de la elaboración del anexo para los productos lácteos, con el fin de someterlo a la consideración de la 54.ª reunión del CCFH.</p> <p>Estados Unidos espera con interés los debates de la reunión del grupo de trabajo presencial. Parece probable que la 53.ª reunión del CCFH pueda hacer avanzar en el procedimiento de trámites la sección general de las directrices y los anexos. Estados Unidos también apoya la creación de un GTE para elaborar un anexo para el sector lácteo.</p>	
---	--

## OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

### DIRECTRICES PARA EL USO Y LA REUTILIZACIÓN INOCUOS DEL AGUA EN LA PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

27.	Malasia respalda el avance de la parte general de las directrices y de los Anexos I y II en el procedimiento de trámites.	<b>Malasia</b>
27.	<p>Modificar el título como sigue: Directrices para la seguridad microbiológica del uso y la reutilización de agua en la producción y elaboración de alimentos.</p> <p>Justificación: El título debe reflejar el hecho de que estas líneas directrices no tienen en cuenta los riesgos químicos, como se indica en la sección FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN.</p>	<b>Marruecos</b>
27.	La Federación Internacional Lechera (FIL) agradece a las presidencias esta nueva versión, así como la oportunidad de examinarla y de formular observaciones.	<b>IDF/FIL</b>

## INTRODUCCIÓN

2.	<p>El agua es un recurso cada vez más escaso en todo el mundo y no todos los productores y elaboradores de alimentos tienen acceso a fuentes de agua segura y este acceso puede ser limitado. Teniendo en cuenta que la disponibilidad y la calidad <b>biológica</b> del agua son diferentes en cada país, región, contexto, entorno y establecimiento alimentario, el agua debería ser siempre adecuada para su uso en cada fin específico y debería gestionarse de forma <b>que se garantice la inocuidad de los alimentos, evitando al mismo tiempo su consumo innecesario, su derroche y el impacto medioambiental.</b></p> <p>El final de la frase parece poco claro en cuanto al impacto ambiental. ¿Se debería añadir la palabra “considerando” el impacto ambiental?</p> <p>Los términos biológico y microbiológico se utilizan de forma indistinta a lo largo de todo el documento. Proponemos sustituir biológico por microbiológico siempre que sea posible.</p>	<b>Canadá</b>
2.	El agua es un recurso cada vez más escaso en todo el mundo y no todos los productores y elaboradores de alimentos tienen acceso a fuentes de agua segura y este acceso puede ser limitado. Teniendo en cuenta que la disponibilidad y la calidad biológica del agua son diferentes en cada país, región, contexto, entorno y establecimiento alimentario, el agua debería ser siempre adecuada para su uso en cada	<b>Japón</b>

	<p>fin específico y debería gestionarse de forma que se garantice la inocuidad de los alimentos, evitando al mismo tiempo su consumo innecesario, su derroche, <del>y</del> el impacto medioambiental <u>y sus costes asociados</u>.</p> <p>El coste (aspectos económicos) es uno de los elementos fundamentales de la gestión de riesgos, tal y como se recoge en el MANUAL DE PROCEDIMIENTO. Los asuntos económicos no se mencionan en ninguna parte, excepto aquí.</p> <p>(COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS MANUAL DE PROCEDIMIENTO, 27.ª EDICIÓN, PÁGINA 130) PRINCIPIOS DE APLICACIÓN PRÁCTICA PARA EL ANÁLISIS DE RIESGOS APLICABLES EN EL MARCO DEL CODEX ALIMENTARIUS</p> <p>35. La gestión de riesgos debe considerar las consecuencias económicas y la viabilidad de las opciones de gestión de riesgos.</p>	
6.	<p>La decisión de si el agua es adecuada para su finalidad debería basarse en un análisis de peligros que tenga en cuenta los riesgos <u>de inocuidad alimentaria</u> asociados a la fuente de agua, las alternativas de tratamiento y su eficacia, la aplicación de procesos de barrera múltiples para la mitigación de riesgos y el uso final del producto alimentario (por ejemplo, si el alimento se consume crudo, sin etapas que mitiguen los peligros que pudiera introducir la fuente de agua).</p> <p>Japón propone insertar "de inocuidad alimentaria" después de "riesgos" para aclarar que el documento se refiere a los "riesgos de inocuidad alimentaria" asociados a la fuente de agua, no el "riesgo económico".</p>	<b>Japón</b>
8.	<p>Los anexos asociados al mismo proporcionan directrices concretas destinadas a determinados productos para un abastecimiento, recogida, almacenamiento, tratamiento, manipulación, distribución, uso y reutilización inocuos del agua que esté en contacto directo e indirecto con <u>los alimentos</u> a lo largo de la cadena alimentaria. Estos anexos ofrecen asimismo ejemplos como las herramientas de árbol de decisión que pueden ayudar a determinar si el agua es adecuada para su finalidad.</p>	<b>EE. UU.</b>
9.	<p>Proporcionar orientaciones a <del>las autoridades competentes y a</del> los operadores de empresas de alimentos (OEA) y <u>a las autoridades competentes</u> sobre la aplicación de un enfoque basado en el riesgo para el uso y la reutilización de un agua que sea adecuada para su finalidad.</p> <p>Por coherencia con el párrafo 11.</p>	<b>Japón</b>
9.	<p>Las Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la <u>producción</u> y elaboración de alimentos tienen por objeto:</p> <p>Para ajustarlo al título de estas directrices.</p>	<b>Marruecos</b>
10.	<p>Estas directrices proporcionan un marco de principios generales y ejemplos para la toma de decisiones basadas en el riesgo con el fin de que en la producción primaria y en la elaboración de los productos básicos pertinentes se obtenga, se utilice y se reutilice agua adecuada para su finalidad. Estas directrices no abordan los peligros químicos <u>y físicos</u>, el agua para el consumo directo humano y animal, ni el uso del agua en los hogares.</p> <p>Las orientaciones del documento de anteproyecto se deberían basar en la ciencia. Japón sugiere que se utilicen las aportaciones de las JEMRA como base para el debate en el CCFH y que el ámbito de aplicación del documento se debería centrar en los peligros biológicos cuando estén disponibles las aportaciones de las JEMRA.</p> <p>Se deberían excluir los peligros físicos al igual que se excluyen los peligros químicos.</p>	<b>Japón</b>



12.	Este documento está destinado a ser utilizado por los operadores de empresas de alimentos (OEA) (entre los que se incluyen los productores primarios, las plantas de envasado, los fabricantes o elaboradores, los operadores de servicios de <b>restauraciónrestaurantes</b> , los minoristas y los operadores comerciales) así como las autoridades competentes (gestores y evaluadores de riesgo), según proceda.  Se sugiere ajuste de traducción	<b>Colombia</b>
5.	Un enfoque del abastecimiento, el tratamiento, la manipulación, el almacenamiento y el uso del agua basado en el riesgo puede contribuir a identificar los peligros asociados con el agua y su uso y ayudar a determinar los tratamientos a los que debe someterse para cumplir los parámetros de calidad específicos de cada uso previsto. Este enfoque también puede aportar los medios necesarios para dar respuesta a muchos de los retos ligados al acceso y la inocuidad del agua relacionados con la reutilización, basándose en el principio de utilizar <b>agua de una inocuidad adecuada</b> para la finalidad/necesidad prevista.  Cambiar el texto para corregir el tipo de agua. [En español no procede]	<b>IDF/FIL</b>
10.	Estas directrices proporcionan un marco de principios generales y ejemplos para la toma de decisiones basadas en el riesgo con el fin de que en la producción primaria y en la elaboración de los productos básicos pertinentes se obtenga, se utilice y se reutilice agua adecuada para su finalidad. Estas directrices no abordan <b>los peligros químicos</b> , el agua para el consumo directo humano y animal, ni el uso del agua en los hogares.  Después de "peligros químicos" añadir: "distintos de los que afectan a la calidad microbiológica".	

## PRINCIPIOS GENERALES

iii.	Se debería fomentar la reutilización del agua, pero <b>el agua</b> se debería tratar/reacondicionar y <b>el tratamiento</b> se debería validar para <del>reducir</del> o eliminar <b>o reducir</b> los peligros microbiológicos hasta un nivel aceptable según su uso previsto.  Mayor claridad.	<b>EE. UU.</b>
iii.	Se debería fomentar la reutilización del agua, pero se debería tratar/reacondicionar y <b>validar</b> para reducir o eliminar los peligros microbiológicos hasta un nivel aceptable según su uso previsto.  Añadir "la inocuidad y la calidad" antes de "validar".	<b>IDF/FIL</b>

## DEFINICIONES

o Si se está de acuerdo con las definiciones que figuran actualmente en el documento. AUSTRALIA: Está de acuerdo con las definiciones que figuran actualmente. o Si faltan definiciones y, en caso afirmativo, proporcionar el texto que se propone para ellas. AUSTRALIA: No tiene ninguna definición adicional para su consideración. o Si determinadas definiciones deberían mantenerse en el documento (por ejemplo, sistema de HACCP, sistema de higiene de los alimentos) o más bien sería conveniente introducir una referencia cruzada que remita a los documentos del Codex correspondientes.	<b>Australia</b>
--	------------------

<p>AUSTRALIA: cuando las definiciones ya existan en otros textos del Codex, como el CXC 1-1969, se deberán hacer referencias cruzadas para contribuir a mantener la armonización de los documentos.</p> <p>o Indicar una preferencia por la opción 1 o 2 para la definición de "agua adecuada para su finalidad".</p> <p>AUSTRALIA: Se prefiere la opción 2 para definir "agua adecuada para su finalidad".</p> <p>o Indicar una preferencia por el término "evaluación de riesgos del agua" o "análisis de riesgos del agua".</p> <p>AUSTRALIA: Prefiere el término evaluación de riesgos del agua.</p> <p>o Indicar si se necesita una definición para la gestión activa o la gestión pasiva y, en caso afirmativo, proporcionar el texto que se propone para definirla.</p> <p>AUSTRALIA: Dado que ninguno de los dos términos se utiliza actualmente, no consideramos necesario definirlos.</p>	
<p>Egipto está de acuerdo con las definiciones que figuran actualmente en el documento.</p> <p>NO faltan definiciones.</p> <p>Egipto recomienda que se mantengan algunas definiciones en este documento (por ejemplo, sistema de HACCP, sistema de higiene de los alimentos)</p>	<b>Egipto</b>
<p>El significado de "plan de inocuidad del agua" no está claro en este documento. Japón propone que el CCFH y el GTE aclaren su significado y se debata si este término se debe utilizar y definir.</p>	<b>Japón</b>
<p>En cuanto a la cuestión de si se deberían mantener en el documento determinadas definiciones o si sería más conveniente incorporar una referencia cruzada que remita a los documentos del Codex que corresponda, Malasia opina que las definiciones de sistema de HACCP y de sistema de higiene de los alimentos debería remitir al documento del Codex de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, que se revisa periódicamente, lo que en algunas ocasiones puede afectar a las definiciones. Sin embargo, algunas de las definiciones, como las de agua limpia y agua potable se utilizan en el Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003), pero con una intención diferente. Por lo tanto, se debería mantener en este documento la definición de agua limpia y de agua potable.</p>	<b>Malasia</b>
<p>El Reino Unido está de acuerdo en que las definiciones propuestas son adecuadas para su finalidad y están claramente expuestas. Creemos que no faltan definiciones.</p>	<b>Reino Unido</b>

### Opción 1: [Agua adecuada para su finalidad]

<p>El agua inocua para beber es un recurso cada vez más escaso en todo el mundo, pero es posible que no se considere en todo el mundo que el agua lo sea. Se propone suprimir "cada vez más escaso" y "en todo el mundo" o hacer la referencia al agua inocua para beber.</p>	<b>Australia</b>
<p>Preferimos la opción 1.</p>	<b>Canadá</b>
<p>Colombia se encuentra de acuerdo con esta opción.</p>	<b>Colombia</b>
<p>Kenya respalda el uso de la opción 1.</p> <p>Justificación: La opción 1 es más elaborada. La opción 2 está muy resumida y es posible que algunos usuarios no entiendan términos como evaluación de riesgos, lo que podría ponerlos en situación de desventaja.</p>	<b>Kenya</b>
<p><b>Opción 1: [Agua adaptada para su finalidad]:</b> Agua que se determina que es inocua para un fin previsto mediante una evaluación de los peligros potenciales, las alternativas de tratamiento y su eficacia, las medidas de control, <a href="#">las informaciones relativas a los eventos ocurridos a lo largo de el historial de uso y la cadena de producción y los eventos que han sido notificados y que afectan al</a> <del>el</del> uso final del producto alimentario].</p> <p>Justificación: deberían tenerse en cuenta las informaciones relativas a aquellos eventos que se han producido a lo largo de la cadena de producción y a aquellos eventos que se han notificado y que afectan al uso final.</p>	<b>Marruecos</b>

Singapur prefiere la opción 1, ya que esta definición es más clara en cuanto a los elementos que definen el agua adecuada para su uso.	<b>Singapur</b>
Indicar una preferencia por la opción 1 o 2 para la definición de "agua adecuada para su finalidad".	<b>Tailandia</b>
Tailandia prefiere la opción 1 para la definición de "agua adecuada para su finalidad".	
Justificación: Está bien elaborada aunque parte de la definición es bastante similar a la de "evaluación [análisis] de riesgos del agua".	
Uruguay considera que esta definición es mas adecuada.	<b>Uruguay</b>
Mantener la opción 1. Más exhaustiva.	<b>IDF/FIL</b>

### Opción 2: [Agua adecuada para su finalidad]

Se prefiere la opción 2 para la definición de "agua adecuada para su finalidad".	<b>Australia</b>
Egipto respalda la opción 2.	<b>Egipto</b>
“Opción 2: [Agua adecuada para su finalidad]: Agua que se determina que es inocua para un fin previsto mediante una evaluación del riesgo del agua]. “	
P: Indicar una preferencia por la opción 1 o 2 para la definición de "agua adecuada para su finalidad".  (Sustantiva) Respaldamos la opción 2, ya que es más simple que la opción 1.	<b>Japón</b>
Malasia está de acuerdo con la opción 2 para la definición de adecuada para su finalidad, ya que es general y ofrece un margen de flexibilidad.	<b>Malasia</b>
El Reino Unido prefiere la opción 2.	<b>Reino Unido</b>
Sugerimos el uso de la definición de la opción 2, ya que aporta más claridad en cuanto a la evaluación de los riesgos del agua. El alcance y la visión de la opción 1 son más amplios que lo establecido en el mandato.	<b>Food Industry Asia</b>
El ICBA sugiere que se utilice la definición de la opción 2: Agua adecuada para su finalidad: El agua que mediante una evaluación de riesgos se determina que es inocua cuando se utiliza según lo previsto.	<b>ICBA</b>
El ICBA cree que la opción 2 proporciona más claridad sobre la evaluación de los riesgos del agua. El alcance y la visión de la opción 1 exceden con mucho lo necesario, según el mandato.	
No mantener la opción 2. Es una opción demasiado genérica.	<b>IDF/FIL</b>

### Opción 1: [Evaluación de riesgos del agua]: Opción 2: [Análisis de riesgos del agua]:

Preferimos el término “evaluación de riesgos del agua” para este texto.	<b>Australia</b>
La definición se ajusta más al término análisis de riesgos del agua, ya que incluye algunos elementos de gestión de riesgos.	<b>Canadá</b>

Sin embargo, observamos que, según las definiciones del Codex, no son términos equivalentes. En este caso, es más adecuado el término análisis de riesgos , ya que va más allá de la evaluación de riesgos y pasa a considerar la mitigación de riesgos y el tratamiento adicional que puede ser necesario o que se puede aplicar después.	
<p><del>Se puede</del> <u>Los operadores de alimentos pueden</u> realizar una evaluación sistemática de la fuente de agua para identificar los posibles peligros microbiológicos, las medidas de control disponibles y otros factores de riesgo (por ejemplo, el uso final del producto alimentario, el historial de uso, etc.) con el fin de determinar las prácticas adecuadas de mitigación de riesgos (por ejemplo, las alternativas de tratamiento y su eficacia) y establecer si el agua puede ser adecuada para dicha finalidad.</p> <p>Colombia está de acuerdo con la definición ajustada.</p>	<b>Colombia</b>
<p>Egipto respalda la opción 1: [Evaluación de riesgos del agua]:</p> <p>“Opción 1: [Evaluación de riesgos del agua]: Se puede realizar una evaluación sistemática de la fuente de agua para identificar los posibles peligros microbiológicos, las medidas de control disponibles y otros factores de riesgo (por ejemplo, el uso final del producto alimentario, el historial de uso, etc.) con el fin de determinar las prácticas adecuadas de mitigación de riesgos (por ejemplo, las alternativas de tratamiento y su eficacia) y establecer si el agua puede ser adecuada para dicha finalidad”.</p>	<b>Egipto</b>
<p>P: Indicar una preferencia por el término "evaluación de riesgos del agua" o "análisis de riesgos del agua".</p> <p>(Sustantiva) Japón respalda la opción 1.</p>	<b>Japón</b>
<p>Kenya propone que se adopte la opción 1 y propone una enmienda a la frase para que diga... Una evaluación sistemática de la fuente de agua para identificar los posibles peligros microbiológicos, las medidas de control disponibles y otros factores de riesgo...</p> <p>Justificación:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El documento se centra más en la evaluación de riesgos.</li> <li>2. Se ha suprimido “Se puede realizar” (enmienda de forma).</li> </ol>	<b>Kenya</b>
Malasia prefiere el término evaluación de riesgos del agua en lugar de análisis de riesgos del agua por motivos de coherencia.	<b>Malasia</b>
Singapur prefiere el término “evaluación de riesgos del agua”. Dado que la definición se refiere más bien a la evaluación de riesgos, sería conveniente mantener el término evaluación de riesgos en lugar de análisis de riesgos.	<b>Singapur</b>
<p>No debería utilizarse el término relacionado con la "evaluación de riesgos" ni el de "análisis de riesgos".</p> <p>Justificación: La definición de estos términos ("evaluación de riesgos" y "análisis de riesgos") podría confundir a los usuarios de las directrices, a pesar de que se proporciona la definición de "[evaluación/análisis] de riesgos del agua". Nos gustaría proponer el uso de términos diferentes, como "determinación de los riesgos del agua", "consideración de los riesgos del agua" o "valoración de riesgos del agua", ya que la expresión se refiere a la valoración de la fuente de agua, que no es una evaluación ni un análisis de riesgos completo.</p>	<b>Tailandia</b>
Uruguay prefiere "Evaluación de riesgos del agua"	<b>Uruguay</b>
Nuestra recomendación es que se utilice "evaluación de riesgos del agua" en lugar de "análisis de riesgos del agua". "Análisis de riesgos" tiene un alcance más amplio que "evaluación de riesgos", ya que este término engloba la evaluación, la gestión y la comunicación de riesgos.	<b>Food Industry Asia</b>

El ICBA propone que se utilice "evaluación de riesgos del agua" en lugar de "análisis de riesgos del agua". "Análisis de riesgos" tiene un alcance más amplio que "evaluación de riesgos", ya que este término engloba la evaluación, la gestión y la comunicación de riesgos.	<b>ICBA</b>
Mantener la opción 1. La gestión activa frente a la pasiva dependerá de la fuente de agua, el tratamiento y el uso final. En general, la gestión activa debería añadir más valor.	<b>IDF/FIL</b>

**[Gestión activa:]**

Observación general: Estas definiciones no parecen necesarias. Los términos solo se utilizan en el diagrama 1 y ambos son subjetivos. Las cuestiones pueden ser más amplias en cada situación y los programas de seguridad alimentaria requieren algún nivel de compromiso de los gestores. No creemos que sea necesario hacer la distinción entre activa y pasiva.	<b>Canadá</b>
Egipto recomienda no añadir una definición de gestión pasiva o activa.	<b>Egipto</b>
P: Indicar si se necesita una definición para la gestión activa o la gestión pasiva y, en caso afirmativo, proporcionar el texto que se propone para definirla.  R: Las definiciones de gestión activa y pasiva no parecen ser necesarias, ya que solo se utilizan estos términos en el diagrama 1.	<b>Japón</b>
Posición: Kenya propone que se omitan las palabras entre corchetes. Justificación: No están contempladas en el texto y por tanto no es necesario definirlas.	<b>Kenya</b>
En cuanto a la definición de gestión activa o gestión pasiva, Malasia opina que es innecesaria porque en estas directrices no se ha utilizado el término ni se ha hecho referencia al mismo.	<b>Malasia</b>
Dado que en las directrices se describen prácticas de mitigación de riesgos y que correspondería al operador de la empresa de alimentos determinar el modo de aplicarlas, Singapur opina que no es necesario definir la gestión activa o pasiva.	<b>Singapur</b>
El Reino Unido opina que esta definición no es necesaria.	<b>Reino Unido</b>
Debería permanecer en caso de dejar el árbol de decisión de la figura 1	<b>Uruguay</b>
No creemos que sea necesario este término adicional.	<b>Food Industry Asia</b>
El ICBA se pregunta por qué se añade este término, ya que no se encuentra en el texto.	<b>ICBA</b>

**[Gestión pasiva:]**

Observación general: Estas definiciones no parecen necesarias. Los términos solo se utilizan en el diagrama 1 y ambos son subjetivos. Las cuestiones pueden ser más amplias en cada situación y los programas de seguridad alimentaria requieren algún nivel de compromiso de los gestores. No creemos que sea necesario hacer la distinción entre activa y pasiva.	<b>Canadá</b>
P: Indicar si se necesita una definición para la gestión activa o la gestión pasiva y, en caso afirmativo, proporcionar el texto que se propone para definirla.  R: Las definiciones de gestión activa y pasiva no parecen ser necesarias, ya que solo se utilizan estos términos en el diagrama 1.	<b>Japón</b>

Posición: Kenya propone que se omitan las palabras entre corchetes. Justificación: No están contempladas en el texto y por tanto no es necesario definir las.	<b>Kenya</b>
El Reino Unido opina que esta definición no es necesaria.	<b>Reino Unido</b>
Uruguay considera que esta definición no corresponde.	<b>Uruguay</b>
No creemos que sea necesario este término adicional.	<b>Food Industry Asia</b>
El ICBA se pregunta por qué se añade este término, ya que no se encuentra en el texto.	<b>ICBA</b>

**Agua limpia:** Agua que no cumple los criterios del agua potable pero que no pone en peligro la inocuidad de los alimentos en el contexto en que se utiliza.

Sabiendo que el término "agua limpia" se utiliza en el Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y que en la 52.ª reunión del CCFH se decidió mantener los párrafos hasta que finalicen los trabajos correspondientes, el término agua limpia es adecuado, aunque debería examinarse más adelante, si se sustituye en este documento el término agua limpia por agua adecuada para su finalidad.	<b>Canadá</b>
El ICBA está de acuerdo en utilizar esta definición.	<b>ICBA</b>
Suprimir. El término se debería suprimir, ya que abarca todo lo que no es agua potable. No tiene ninguna utilidad en las directrices sobre la reutilización del agua, que se elaboran según el concepto de agua adecuada para su finalidad.	<b>IDF/FIL</b>

**Agua de primer uso:** Agua potable procedente de una fuente externa que puede utilizarse en cualquier actividad de elaboración de alimentos. Ejemplos de este tipo de agua son las aguas residuales, el agua de lluvia, las aguas superficiales y los efluentes de las plantas de tratamiento de aguas residuales cuando se reacondicionan de forma adecuada hasta poder ser consideradas potables.

La parte de la definición en la que se dice "de una fuente externa" no parece ser correcta.	<b>Canadá</b>
La definición de agua de primer uso parece que no es necesaria, ya que solo se utiliza en la definición de "agua reciclada".	<b>Japón</b>
El ICBA está de acuerdo en utilizar esta definición.	<b>ICBA</b>
Suprimir las aguas residuales y los efluentes del tratamiento de aguas residuales: las aguas residuales no son un "agua de primer uso" adecuado.  Añadir las aguas subterráneas.	<b>IDF/FIL</b>

**Agua potable:** Agua adecuada para el consumo humano.

Sustituir potable por "para beber".	<b>IDF/FIL</b>
El ICBA está de acuerdo en utilizar esta definición.	<b>ICBA</b>

**Agua reutilizada:** El agua que se ha recuperado de una fase de elaboración de la operación alimentaria, incluso de los componentes de los alimentos, o el agua que, después de ser sometida al tratamiento(s) de reacondicionamiento necesario(s), está destinada a ser (re)utilizada en la misma actividad de elaboración de alimentos, ya sea anterior o posterior. Los tipos de agua reutilizada son, entre otros, el agua regenerada de los alimentos, el agua reciclada de las actividades alimentarias o el agua recirculada en un sistema de circuito cerrado.

<p><b>Agua reutilizada:</b> El agua que se ha recuperado de una fase de elaboración de la actividad alimentaria, incluso de los componentes de los alimentos, o el agua que, después de ser sometida al tratamiento(s) de reacondicionamiento necesario(s), está destinada a ser (re)utilizada en la misma actividad de elaboración de alimentos, ya sea <del>anterior o posterior</del> <u>antes o en una etapa posterior a ella</u>. Los tipos de agua reutilizada son, entre otros, el agua regenerada de los alimentos, el agua reciclada de las actividades alimentarias o el agua recirculada en un sistema de circuito cerrado.</p> <p>Sugerencia para mejorar la frase.</p>	<b>Canadá</b>
<p>La diferencia entre agua reciclada y agua reutilizada no está clara, por lo que habría que estudiar cómo distinguirlas y definir las.</p>	<b>Japón</b>
<p>Singapur no permite el uso de aguas grises en la producción primaria y nos gustaría proponer que se añadan las siguientes palabras subrayadas para i) excluir las aguas grises de la definición de agua reutilizada y ii) definir las aguas grises.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua reutilizada: El agua que se ha recuperado de una fase de elaboración de la operación alimentaria, incluso de los componentes de los alimentos, o el agua que, después de ser sometida al tratamiento(s) de reacondicionamiento necesario(s), está destinada a ser (re)utilizada en la misma actividad de elaboración de alimentos, ya sea anterior o posterior. Los tipos de agua reutilizada son, entre otros, el agua regenerada de los alimentos, el agua reciclada de las actividades alimentarias o el agua recirculada en un sistema de circuito cerrado. Esto debería excluir las aguas grises.</li> <li>• Aguas grises: El agua usada no tratada que se recupera de otros usos en las instalaciones de producción/elaboración de alimentos e incluye el agua usada de las duchas, las bañeras, los lavabos de los baños/retretes y el agua de las tinas de lavado de ropa.</li> </ul>	<b>Singapur</b>
<p>El ICBA está de acuerdo en utilizar esta definición.</p>	<b>ICBA</b>
<p>La redacción es más adecuada.  Reutilización: Incluye todas las reutilizaciones del agua, incluida la regeneración, la recirculación y el reciclaje del agua de una operación alimentaria. No incluye el primer uso del agua potable ni el acondicionamiento inicial del agua bruta para producir agua para beber/potable.</p>	<b>IDF/FIL</b>

**Agua regenerada:** Agua que era originalmente un componente de un material alimentario, que ha sido eliminada de dicho material alimentario a través de una etapa del proceso y que está destinada a ser reutilizada posteriormente en una actividad de elaboración de alimentos.

<p>La definición de agua regenerada no parece ser necesaria ya que solo se utiliza el término "agua reciclada" en la definición de "agua reutilizada".</p>	<b>Japón</b>
<p>El ICBA está de acuerdo en utilizar esta definición.</p>	<b>ICBA</b>

<p><b>Agua reciclada:</b> El agua, distinta del agua de primer uso o agua regenerada, que se ha obtenido en una fase de una actividad de fabricación o de elaboración de alimentos para ser reutilizada en esa misma fase o en una fase posterior de la actividad, después de reacondicionarla, si es necesario.</p> <p>El ICBA está de acuerdo en utilizar esta definición.</p>	<b>ICBA</b>
--	-------------

<p><b>Agua recirculada:</b> Agua reutilizada en un circuito cerrado para la misma actividad de elaboración sin reponerse.</p> <p>El ICBA está de acuerdo en utilizar esta definición.</p>	<b>ICBA</b>
---	-------------

**Evaluación de riesgos:** Proceso basado en conocimientos científicos, que consta de las siguientes fases: i) determinación del peligro, ii) caracterización del peligro, iii) evaluación de la exposición y iv) caracterización del riesgo.

La evaluación de riesgos se define en el Manual de Procedimiento del Codex. Por ello, para evitar confusiones, proponemos que se elimine del documento esta definición.	<b>Japón</b>
El ICBA está de acuerdo en utilizar esta definición.	<b>ICBA</b>
Añadir una definición de gestión de riesgos.	<b>IDF/FI</b>

#### Reacondicionamiento:

<b>Reacondicionamiento:</b> El tratamiento del agua que se va a reutilizar por medios destinados a eliminar o reducir los contaminantes microbiológicos hasta un nivel aceptable de acuerdo con su uso previsto.	<b>ICBA</b>
El ICBA está de acuerdo en utilizar esta definición.	

**Abastecimiento de agua:** El acto de identificar y obtener agua para la producción de alimentos a partir de una determinada fuente de agua, por ejemplo, aguas subterráneas, aguas superficiales, agua captada).

Sustituir agua captada por agua regenerada.	<b>IDF/FIL</b>
El ICBA está de acuerdo en utilizar esta definición.	<b>ICBA</b>

**Sistema de higiene de los alimentos:** Los programas de prerrequisitos, complementados con medidas de control en los PCC, según corresponda, que, en su conjunto, garantizan que los alimentos son inocuos y adecuados para su uso previsto.

P: Si determinadas definiciones deberían mantenerse en el documento (por ejemplo, sistema de HACCP, sistema de higiene de los alimentos) o más bien sería conveniente introducir una referencia cruzada que remita a los documentos del Codex correspondientes.  (Sustantiva) Tanto para "plan de higiene de los alimentos" como para "sistema de HAPPC" se debería hacer una referencia cruzada a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y se deberían suprimir sus definiciones de este documento.	<b>Japón</b>
Singapur es partidario de mantener la definición de sistema de higiene de los alimentos para facilitar su consulta, ya que estos dos términos se utilizan con frecuencia en el documento.	<b>Singapur</b>
Si se mantiene esta definición en el documento, podría ser útil añadir una nota a pie de página en la que se indique que se ha tomado de CXC 1-1969.	<b>Reino Unido</b>
Estamos de acuerdo con esta definición, pero sugerimos que se haga una referencia a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969) mediante una nota a pie de página.	<b>Food Industry Asia</b>
El ICBA está de acuerdo en utilizar esta definición, pero pide que se haga referencia a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969), ya que se trata de una definición que figura en dicho documento.	<b>ICBA</b>

**Sistema de HAPPC:** La elaboración de un plan de HAPPC y la aplicación de los procedimientos de acuerdo con dicho plan.



<p>P: Si determinadas definiciones deberían mantenerse en el documento (por ejemplo, sistema de HACCP, sistema de higiene de los alimentos) o más bien sería conveniente introducir una referencia cruzada que remita a los documentos del Codex correspondientes.</p> <p>(Sustantiva) Tanto para "plan de higiene de los alimentos" como para "sistema de HAPPC" se debería hacer una referencia cruzada a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y se deberían suprimir sus definiciones de este documento.</p>	<b>Japón</b>
<p>Singapur es partidario de mantener la siguiente definición de sistema de HACCP, para facilitar su consulta, ya que estos dos términos se utilizan con frecuencia en el documento.</p>	<b>Singapur</b>
<p>Si se mantiene esta definición en el documento, podría ser útil añadir una nota a pie de página en la que se indique que se ha tomado de CXC 1-1969.</p>	<b>Reino Unido</b>
<p>Uruguay entiende que el acrónimo HACCP debería ser escrito en extenso.</p>	<b>Uruguay</b>
<p>Estamos de acuerdo con esta definición, pero sugerimos que se haga una referencia a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969) mediante una nota a pie de página.</p>	<b>Food Industry Asia</b>
<p>El ICBA está de acuerdo en utilizar esta definición, pero pide que se haga referencia a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969), ya que se trata de una definición que figura en dicho documento.</p>	<b>ICBA</b>

## SECCIÓN 1: EVALUACIÓN Y VIGILANCIA DE RIESGOS DEL AGUA

<p>Título <b>SECCIÓN 1: EVALUACIÓN Y VIGILANCIA DE RIESGOS DEL AGUA</b> [Nota de traducción: esta modificación no afecta a la versión en español]</p> <p>Las enmiendas de forma en la sección 1 son consecuencia de un cambio por el uso del término "evaluación de riesgos del agua".</p>	<b>EE. UU.</b>
<p>15. Uruguay prefiere "evaluación de riesgos del agua"</p>	<b>Uruguay</b>
<p>14. Kenya propone suprimir lo que está entre corchetes –análisis–, en todo el texto. Justificación: Una vez que se adopte el uso de la evaluación de riesgos en las definiciones, será necesario suprimir "análisis".</p>	<b>Kenya</b>
<p>14. La evaluación <del>[análisis]</del> de riesgos del agua y su vigilancia son enfoques generales que se aplican a todos los sectores y en múltiples etapas de la cadena alimentaria para determinar la adecuación del abastecimiento, la recogida, el almacenamiento, el tratamiento, la manipulación, el uso y la reutilización del agua a su finalidad.</p>	<b>EE. UU.</b>
<p>15. La vigilancia no es lo mismo que la evaluación/análisis de riesgos, por lo que debería haber un párrafo separado.</p>	<b>Canadá</b>
<p>15. Las evaluaciones de riesgos del agua pueden utilizarse para establecer objetivos en relación con las fuentes de agua y los tratamientos, con objeto de lograr resultados en materia de salud pública, valores de calidad del agua, metas de rendimiento (por ejemplo, objetivos de inocuidad de los alimentos, objetivos de rendimiento), niveles de riesgo aceptables y eficacia de los procesos de tratamiento. La vigilancia se utiliza para recabar información con el fin de elaborar un perfil de riesgos o para orientar la evaluación de riesgos del agua, y se puede utilizar para la gestión de riesgos, al identificar los problemas de inocuidad que deberían abordarse en un sistema de higiene de los alimentos para velar por la inocuidad del agua y, por tanto, la inocuidad de los alimentos.</p>	<b>EE. UU.</b>
<p>16. Al igual que la gestión de la inocuidad de los alimentos, la gestión de la inocuidad del agua se debería basar en el riesgo y en pruebas, y se deberían aplicar medidas de reducción en el marco de un programa general de inocuidad del agua o de un sistema estructurado de higiene de</p>	<b>EE. UU.</b>

	los alimentos o sistema de HACCP, con actividades de <del>verificaeión</del> y vigilancia y <u>verificación</u> existentes para comprobar que los planes o sistemas funcionan como se espera.  Justificación: En general, la vigilancia se produce antes de la verificación.	
17.	Se debería someter a los sistemas de uso y reutilización del agua a un control continuo, basado en el riesgo, para comprobar los parámetros adecuados y verificarlos mediante pruebas. La frecuencia del control y la verificación puede depender de diferentes factores como la fuente del agua o su estado anterior, la eficacia de los tratamientos y el uso previsto del agua reutilizada. <u>También podrían ser útiles los datos de vigilancia rutinaria pertinentes de las agencias medioambientales y los organismos de salud pública.</u> En cualquier caso, este aspecto se debería contemplar en el sistema de higiene de los alimentos, el plan de inocuidad del agua o el sistema de HACCP de los OEA.  Se supone que, además de la vigilancia realizada por los propios OEA, también hay datos relevantes que proceden del seguimiento rutinario realizado por otras organizaciones (como las agencias medioambientales y los organismos de salud pública), y las JEMRA también hicieron la siguiente declaración, que se debería añadir para indicar que esos datos también son útiles  (informe de la 33.ª reunión de las JEMRA): 2.1.3. Los organismos indicadores fecales –como E. coli– son objeto de vigilancia rutinaria por parte del sector de la alimentación, las agencias ambientales y los organismos de salud pública, como una alternativa práctica y asequible a las pruebas de patógenos en la verificación, el control operativo y la vigilancia.	<b>Japón</b>
18.	La vigilancia <del>debería permitir-puede</del> detectar posibles desviaciones y proporcionar información a tiempo para tomar medidas correctivas, de modo que no se comercialicen alimentos no inocuos.	
19.	En el contexto del abastecimiento, la recogida, el tratamiento, la manipulación, el uso y la reutilización inocuos del agua, las evaluaciones de riesgo pueden incluir los siguientes enfoques:	<b>EE. UU.</b>
19.2 <sup>1</sup>	Evaluaciones de riesgos semicuantitativas – el desarrollo y utilización de matrices de riesgo que establecen categorías de riesgo de alto a bajo, con la consideración de las condiciones sanitarias y su probabilidad y la frecuencia estimada de condiciones sanitarias inaceptables. Normalmente se utilizan para la planificación, la priorización y una evaluación rápida de la inocuidad y la calidad de la recogida, el almacenamiento, el tratamiento y la manipulación de las fuentes de agua.	<b>EE. UU.</b>

## SECCIÓN 2: SISTEMAS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

20.	Especificar las diferencias entre "planes de inocuidad del agua" y "programa inocuidad del agua". Si no hay diferencias, es mejor utilizar solo "plan de inocuidad del agua" en todo el documento.  Tanto el sistema de higiene de los alimentos como el sistema de HAPPC incluyen elementos de vigilancia y verificación. ¿Por qué se indica "con un proceso de verificación y vigilancia" en esta frase? Si es solo para enfatizar, rogamos se cambie a "sistema de higiene de los alimentos o sistema de HACCP que incluye la vigilancia y la verificación".	<b>Japón</b>
-----	--	--------------

<sup>1</sup> Esto se refiere al punto 2 del párrafo 19. Este formato de numeración se utilizará para hacer referencias cruzadas a los párrafos con viñetas.

20.	Kenya propone mantener la definición de los términos sistema de HACCP y sistema de higiene de los alimentos. Justificación: Es necesario explicar los términos que pueden no ser obvios para los usuarios, por lo que es necesario definirlos.	<b>Kenya</b>
21.	El desarrollo de este tipo de planes exige contar con un conocimiento <del>completo del sistema de la fuente</del> del agua, de la diversidad y la magnitud de los peligros que pueden existir y de la capacidad de los procesos y las infraestructuras existentes para abordar y controlar los riesgos.  No está claro el alcance de un “conocimiento completo del sistema del agua”.	<b>Japón</b>
22.	Como parte del sistema de higiene de los alimentos o HACCP, <u>cuando proceda</u> , se deberían mapear todos los sistemas de agua en un diagrama de flujo del proceso para evaluarlos en el análisis de peligros. Los sistemas de agua también requieren que se identifiquen los posibles peligros <del>microbiológicos (microbiológicos, agentes físicos)</del> con capacidad para afectar negativamente a la inocuidad del agua y de sus fuentes y, al elaborar y aplicar el plan se debería abordar también el abastecimiento, el uso o la reutilización inocuos del agua. Otros factores que deberían tenerse en cuenta podrían ser el almacenamiento/distribución del agua, incluido el diseño higiénico, y la necesidad de contar con conocimientos especializados.  Según el CXC-1, sección 3.4 de la parte sobre el HACCP, el diagrama de flujo debe indicar todos los insumos, lo que incluye el agua. Sin embargo, en el CXC-1 no se indica que se deberían "mapear todos los sistemas de agua". Por coherencia con el CXC-1, Japón propone añadir "cuando proceda" en la primera frase del párrafo 20.  El ámbito de aplicación del documento se debería centrar en los peligros biológicos para los que existen o existirán aportaciones de las JEMRA.	
22.	Singapur desea proponer algunas modificaciones (entre corchetes []) en el texto propuesto para incluir los riesgos químicos.  22. Como parte del sistema de higiene de los alimentos o HACCP, se deberían mapear todos los sistemas de agua en un diagrama de flujo del proceso para evaluarlos en el análisis de peligros. Esto también requiere que se identifiquen los peligros potenciales (agentes microbiológicos, agentes [químicos] y físicos ) con capacidad para afectar negativamente a la inocuidad del agua y sus fuentes. También se debería abordar el abastecimiento, el uso o la reutilización inocuos del agua y tener en cuenta numerosos factores a la hora de elaborar y aplicar el plan. Otros factores que deberían tenerse en cuenta podrían ser el almacenamiento/distribución del agua, incluido el diseño higiénico, y la necesidad de contar con conocimientos especializados.	<b>Singapur</b>

### SECCIÓN 3: SISTEMAS DE APOYO A LA TOMA DE DECISIONES

25.	Singapur opina que las herramientas (árboles de decisión) son adecuadas como guía para que el operador evalúe si su sistema es adecuado para su finalidad y si se requiere alguna medida de mitigación. Los diversos ejemplos de herramientas de sistemas de apoyo a la toma de decisiones también son útiles, ya que permitirían al operador de la empresa de alimentos contar con una forma práctica de determinar el tipo de agua que debe utilizar en las distintas fases de producción.	<b>Singapur</b>
27.	El ICBA apoya el avance de estas directrices y todos los trabajos posteriores.	<b>ICBA</b>

**Diagrama I**

<p><b>Diagrama I.</b> Ejemplo de una herramienta marco de árbol de decisión basada en el riesgo para decidir si el agua reutilizada puede emplearse para una aplicación en la que está en contacto con alimentos o para una aplicación no destinada a estar en contacto con alimentos en relación con los peligros microbiológicos.</p> <p>Se necesita coherencia en el uso del término reutilización en todo el documento.</p> <p>En el diagrama, se sugiere utilizar sistemáticamente el término inocuidad de los alimentos en lugar de inocuidad del consumidor e inocuidad de los alimentos para el consumidor.</p>	<b>Canadá</b>
<p><b>Diagrama I.</b> Ejemplo de una herramienta marco de árbol de decisión basada en el riesgo para decidir si el agua reutilizada puede emplearse para una aplicación en la que está en contacto con alimentos o para una aplicación no destinada a estar en contacto con alimentos en relación con los peligros microbiológicos.</p> <p>Justificación: El diagrama se debe poder comprender sin necesidad de buscar en el texto el significado de una abreviatura (que en este caso tiene un error tipográfico). [En español no procede]</p> <p>El segundo punto de "Finalidad" no es una finalidad. Sugerimos poner el texto del segundo punto entre paréntesis y suprimir los puntos de los recuadros de "Finalidad".</p>	<b>EE. UU.</b>
<p><b>Diagrama I.</b> Ejemplo de una herramienta marco de árbol de decisión basada en el riesgo para decidir si el agua reutilizada puede emplearse para una aplicación en la que está en contacto con alimentos o para una aplicación no destinada a estar en contacto con alimentos en relación con los peligros microbiológicos.</p> <p>Cambiar "reutilizada" por "reutilizada". [En español no procede]</p>	<b>IDF/FIL</b>

**ANEXO I PRODUCTOS FRESCOS**

<p>o Dar su acuerdo a las modificaciones propuestas para la definición de "producto fresco" (véase la sección de definiciones del Anexo I) y decidir dónde se puede ubicar (en la parte general o en el Anexo I). AUSTRALIA: Respalda la definición propuesta para los productos frescos y apoya que se incluya en el Anexo 1 tal y como está redactada.</p> <p>o Determinar si se mantienen o se eliminan los textos que hacen referencia a los peligros químicos o a su control, teniendo en cuenta que se encuentra fuera del ámbito de aplicación del documento (por ejemplo, el párrafo 34). AUSTRALIA: Respalda que se mantengan las referencias actuales a los riesgos químicos dentro del texto tal y como están redactados.</p> <p>o Evaluar el resto de ejemplos y decidir si las herramientas (árbol de decisión) son adecuadas para la elaboración del documento AUSTRALIA: Respalda que se incluyan los ejemplos y herramientas restantes.</p> <p>o Dar su acuerdo al texto adicional propuesto en la segunda parte del párrafo 30, relativo a la puesta en marcha de un sencillo control operativo complementario en los sistemas a pequeña escala. AUSTRALIA: Está de acuerdo con el texto adicional propuesto.</p>	<b>Australia</b>
--	------------------

<p>o Dar su acuerdo a los cambios realizados en el cuadro 1 para indicar un riesgo medio en lugar de riesgo bajo en el caso del producto fresco que el consumidor o el operador de la empresa de alimentos cocina o elabora. AUSTRALIA: No está de acuerdo con este cambio, Australia prefiere mantener los productos frescos cocinados o elaborados como de bajo riesgo según el cuadro de la publicación n.º 33 de la serie de ERM, capítulo 6, diagrama 2.</p> <p>c) En cuanto al anexo de productos pesqueros, se solicita realicen aportaciones concretas para:</p> <p>o Indicar si el ámbito de aplicación del anexo es el más adecuado. AUSTRALIA: El ámbito de aplicación, tal y como está redactado, parece centrarse únicamente en la elaboración de los productos pesqueros, aunque en el anexo se hacen varias referencias a la producción de productos pesqueros. Si en el ámbito de aplicación se incluyera la producción, entonces Australia se pregunta si no habría que tener también en cuenta la purificación y el almacenamiento húmedo en el caso de la acuicultura y los moluscos bivalvos. Estos aspectos se tratan con cierto detalle en el Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003), sección 7.5 (referencias al agua de mar limpia para la purificación) y sección 7.6.2 (referencia al agua de mar limpia o a los sistemas de tratamiento de agua aprobados para el almacenamiento y/o acondicionamiento). Por lo tanto, tal vez se decidió no incluirlo. Si es así, se podría mejorar el texto añadiendo un comentario en este sentido.</p> <p>o Decidir si el anexo requiere una mayor descripción de los diferentes tipos de la fuente de agua para reflejar la orientación proporcionada en el Anexo I. AUSTRALIA: En el anexo se han recogido los diferentes tipos de fuentes de agua, por lo que no se requieren más descripciones.</p> <p>o Determinar si los árboles de decisión propuestos son útiles para el uso adecuado del agua en el proceso. AUSTRALIA: Estos datos proceden de la publicación n.º 33 de la serie de ERM y coinciden con el ámbito de aplicación actual (solo la elaboración), aunque falta la purificación y el uso del agua en el sistema de almacenamiento húmedo, lo que puede ser una limitación.</p> <p>El agua inocua para beber es un recurso cada vez más escaso en todo el mundo, pero es posible que no se considere en todo el mundo que el agua lo sea. Se propone suprimir "cada vez más escaso" y "en todo el mundo" o hacer la referencia al agua inocua para beber.</p>	
<p>La finalidad y el ámbito de aplicación de este anexo son elaborar directrices para un abastecimiento, uso y reutilización inocuos y de calidad biológica del agua en contacto directo e indirecto con los productos frescos (para la producción primaria y la elaboración), aplicando el principio de "adecuación a su finalidad" mediante un enfoque basado en el riesgo. En este anexo se recomiendan buenas prácticas de higiene (BPH), <u>y</u> posibles estrategias de prevención e intervención basadas en el riesgo y específicas para el sector, <u>y. También</u> se ofrecen ejemplos o estudios de casos prácticos para determinar los criterios biológicos de adecuación a su finalidad (es decir, criterios para bacterias, virus y parásitos), así como ejemplos de las herramientas del sistema de apoyo a la toma de decisiones, como los árboles de decisión, con el objetivo de determinar la calidad necesaria del agua para el fin específico previsto en la cadena de suministro de productos frescos.</p>	<b>EE. UU.</b>

## DEFINICIONES

Respalda esta nueva definición para los productos frescos y apoya que se mantenga en el Anexo 1.	<b>Australia</b>
Está de acuerdo con la definición modificada.	<b>Canadá</b>
La definición es mejor que se ubique en el propio Anexo 1.	
De acuerdo con la redacción, se sugiere incluirlo en el general	<b>Colombia</b>
Egipto está de acuerdo con las modificaciones propuestas para la definición de productos frescos.	<b>Egipto</b>

<p>“[Producto(s) [fresco(s): Cualquier fruta, fruto seco, hongo y hortaliza que pueda venderse a los consumidores en forma cruda, sin elaborar o mínimamente elaborado (por ejemplo, lavado, pelado, cortado o modificada físicamente de alguna otra manera con respecto a su forma original, pero que se mantiene en estado fresco) y que, por lo general, se considera perecedero, independientemente de que esté intacto o se haya cortado por la raíz o tallo en la cosecha].”</p>	
<p>Japón propone no incluir los hongos en la definición de los productos frescos por las dos razones siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Japón propone que este documento tenga una base científica y que las aportaciones de las JEMRA se utilicen como base para el debate en el CCFH. El próximo informe de las JEMRA que va a publicarse como n.º 43 de la serie ERM, no aborda los hongos.</li> <li>- Incluso los hongos comestibles pueden contener toxinas naturales termolábiles, por lo que debe evitarse su consumo crudo. En este aspecto, los hongos deben distinguirse de las frutas y verduras frescas.</li> </ul>	<b>Japón</b>
<p>1. Kenya propone que se elimine de este anexo la definición de productos frescos y que se incluya en la parte general con las demás definiciones de términos. 2. Modificar la definición como sigue: “Producto(s) fresco(s): Cualquier fruta, fruto seco, hongo y hortaliza que pueda venderse a los consumidores en forma cruda, sin elaborar o sin modificar físicamente con respecto a su forma original (por ejemplo, lavado, pelado, cortado), pero que se mantiene en estado fresco y que, por lo general, se considera perecedero, independientemente de que esté intacto o se haya cortado por la raíz y/o tallo en la cosecha”. Justificación: 1. Por coherencia y buenas prácticas. 2. El término "mínimamente elaborado" se puede entender erróneamente como cocido, escaldado, congelado, fermentado, etc.</p>	<b>Kenya</b>
<p>Malasia no tiene ninguna objeción a las modificaciones que se proponen para la definición de productos frescos y respalda que la definición se ubique en la parte general de este documento.</p>	<b>Malasia</b>
<p>Singapur prefiere incluir la definición de producto(s) fresco(s) en el Anexo I para facilitar su consulta y quisiera sugerir algunas modificaciones (señaladas entre corchetes []) en el texto propuesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto(s) fresco(s): Cualquier fruta, fruto seco, hongo y hortaliza [incluidas las semillas germinadas, hierbas y semillas] que se consuma [] en forma cruda, sin elaborar o mínimamente elaborado (por ejemplo, lavado, pelado, cortado o modificada físicamente de alguna otra manera con respecto a su forma original, pero que se mantiene en estado fresco) y que, por lo general, se considera perecedero, independientemente de que esté intacto o se haya cortado por la raíz o tallo en la cosecha.</li> </ul>	<b>Singapur</b>
<p>[Producto(s) fresco(s): Cualquier fruta, <del>fruto seco</del>, <b>hongo comestible</b> y hortaliza que pueda venderse a los consumidores en forma cruda, sin elaborar <b>o mínimamente elaborado (por ejemplo, lavado, pelado, cortado o modificada físicamente de alguna otra manera con respecto a su forma original, pero que se mantiene en estado fresco)</b> y que, por lo general, se considera perecedero, independientemente de que esté intacto o se haya cortado por la raíz y/o tallo en la cosecha]. <u>Los requisitos de este anexo son especialmente adecuados para los productos frescos destinados a su consumo crudo. Para los productos frescos que rara vez se consumen crudos, se deberían modificar los requisitos en función del riesgo asociado.</u></p> <p>El riesgo asociado al uso del agua en los productos frescos es muy diferente dependiendo del uso final del producto (crudo o cocinado). La mayoría de los requisitos de este anexo, especialmente los relativos al uso de agua antes de la cosecha, provienen del Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003). El ámbito de aplicación del CXC 53-2003 abarca únicamente las frutas y hortalizas frescas destinadas a ser consumidas crudas.</p>	<b>Tailandia</b>

Los requisitos sobre el uso del agua para los frutos secos deben ser diferentes a los del resto de productos frescos (frutas, hongos comestibles y verduras). Además, antes de la cosecha el agua no entra en contacto directo con el propio fruto seco. Por tanto, no se deberían incluir los frutos secos en la definición de los productos frescos.	
El Reino Unido está de acuerdo con las modificaciones propuestas para la definición de productos frescos.	<b>Reino Unido</b>
Uruguay acuerda con la definición. Sin embargo considera que no debería incluirse "frutos secos"	<b>Uruguay</b>

## USO DEL AGUA PREVIO A LA COSECHA

6.	El agua tiene varios usos en la producción primaria, como el riego, la aplicación de plaguicidas y fertilizantes, la protección contra las heladas y la prevención de las quemaduras causadas por el sol. La calidad del agua utilizada en la producción primaria suele ser muy variable. Existen diversos parámetros que pueden influir en el riesgo de contaminación biológica de los productos frescos a través del agua: la fuente del agua, las infraestructuras de almacenamiento y suministro de agua, el tipo de sistema de riego (por ejemplo, por goteo, por surcos o por aspersión) que influyen en el hecho de que el agua esté en contacto directo con la parte comestible del producto fresco, el momento del riego en relación con la cosecha y la exposición de las plantas a la luz solar, que puede reducir la contaminación que se produce a partir del agua (por ejemplo, en la eliminación de los microbios). El agua destinada a la producción primaria, incluida el agua para la protección contra las heladas y las quemaduras causadas por el sol, que tenga contacto con la parte comestible de los productos frescos no debería poner en riesgo <del>su</del> <u>la</u> inocuidad <u>de los productos</u> .	<b>EE. UU.</b>
8.3.	¿Existe una base científica para prescribir un mínimo de diez metros?	<b>Australia</b>
8.3.	Cuando se almacene estiércol, purines, compost y otras enmiendas del suelo, es necesario asegurarse de que no se produzcan fugas ni derrames y que se coloquen en una posición inferior a la de la fuente de agua y <u>en todo caso, lo suficientemente lejos (por ejemplo, a una distancia mínima de diez metros)</u> para reducir al mínimo la contaminación.  Estados Unidos se pregunta si el informe de las JEMRA sobre la inocuidad microbiana de los productos proporcionará una justificación científica que indique que debe haber "diez metros" entre la fuente de agua y las enmiendas del suelo. Se sugiere aplicar la revisión propuesta para proporcionar flexibilidad.	<b>EE. UU.</b>
8.3.	Cuando se almacene estiércol, purines, compost y otras enmiendas del suelo, es necesario asegurarse de que no se produzcan fugas ni derrames y que se coloquen en una posición inferior a la de la fuente de agua y a una distancia mínima de diez metros, <u>cuando sea posible</u> , para reducir al mínimo la contaminación.  Para añadir flexibilidad.	<b>Japón</b>
9.	Agua superficial (como ríos, lagos, canales, lagunas, estanques, embalses): si está contaminada, deberían considerarse alternativas como la aplicación de químico, la filtración por arena (combinada con otro tratamiento como la aplicación de rayos UV-C), la microfiltración o retención en zonas de captación o presas para lograr un tratamiento biológico parcial. <u>Se debería efectuar el seguimiento y evaluación de la eficacia de estos tratamientos. como la aplicación de rayos UV-C), la microfiltración o retención en zonas de captación o presas para lograr un tratamiento biológico parcial. Se debería efectuar el seguimiento y evaluación de la eficacia de estos tratamientos.</u>	
11.	Cuando se analice el agua para detectar riesgos biológicos, los productores y los operadores asociados deberían utilizar los resultados para establecer el uso del agua en función del riesgo asociado a la producción. La frecuencia de los análisis dependerá de la fuente de agua (es	

	decir, menor para pozos profundos debidamente mantenidos y más elevada para las aguas superficiales), la calidad observada según los análisis anteriores, los riesgos de contaminación ambiental, incluida la contaminación temporal o intermitente, y de factores como la aplicación de un nuevo proceso de tratamiento del agua por parte de los productores.  ¿Que significa "un nuevo" tratamiento del agua?	
14.2.	Los métodos de análisis validados que deberían realizarse (por ejemplo, para qué patógenos u organismos indicadores). [En español no procede]	EE. UU.
14.3.	Los parámetros que deberían registrarse (por ejemplo, la temperatura de la muestra de agua, la localización de la fuente de agua o una descripción del estado del tiempo, <u>la hora y la temperatura entre el muestreo y el análisis</u> ).  Se supone que la hora y la temperatura entre el muestreo y el análisis también son importantes. (Ref.: ISO 19458)	Japón
14.6.	El modo en que se utilizarán los resultados de los análisis a la hora de definir las medidas correctivas, <u>incluyendo el uso de una fuente alternativa de agua</u> .  Se supone que el uso de fuentes alternativas de agua también podría ser una opción.	Japón
15.2.	La mejora de las buenas prácticas agrícolas para evitar la contaminación por desechos animales <del>fertilizantes</del> y <del>escorrentía de plaguicidas</del> fertilizantes. Se supone que se trataría de una fuente química y no de patógenos transmitidos por el agua.	Japón
15.7.	Maximizar el intervalo entre la aplicación del agua de riego y la cosecha, ya que el tiempo transcurrido hasta la cosecha influye en la tasa de eliminación de los microorganismos <u>y, que</u> se ve afectada por las diferentes condiciones meteorológicas, el tipo de producto y el tipo de bacterias.	EE. UU.
15.9.	El tratamiento químico del agua <u>y</u>	Australia
15.10	La construcción de estanques de sedimentación o retención o de instalaciones de tratamiento de aguas.	Tailandia
19.4	Siempre que sea posible, evitar el uso de fuentes de agua de alto riesgo, como el agua de lluvia mal almacenada, <del>las aguas residuales no tratadas,</del> y las aguas superficiales de ríos, lagos y estanques.  Uruguay considera eliminar "las aguas residuales no tratadas". Asimismo, entiende que debe especificarse la no utilización de este tipo de agua.	Uruguay
19.5	Los productores deberían centrarse en la adopción de BPA para reducir al mínimo y controlar el riesgo de agua contaminada y no utilizar los análisis como único método <del>de control de los peligros transmitidos por para</del> garantizar el control de los patógenos microbianos del agua.  Los análisis no sirven para "el control" de los peligros, sino que son una verificación del control. Además, las directrices no se centran en todos los "peligros transmitidos por el agua", sino en los patógenos del agua transmitidos por los alimentos. Estados Unidos sugiere las siguientes modificaciones.	EE. UU.
19.7.	<u>Evitar la pulverización de agua inmediatamente antes de la cosecha.</u> La pulverización de agua, es decir, la nebulización, inmediatamente antes de la cosecha, supone un aumento del riesgo biológico. En suelos pesados sin drenaje libre, el agua contaminada se puede acumular en la superficie del suelo, lo que aumenta el riesgo de contaminación del cultivo. <del>Se recomienda evitar pulverizar agua inmediatamente antes de la cosecha.</del>	



19.8.	<del>Inspección de</del> <u>Inspeccionar</u> todo el sistema de riego bajo el control del agricultor al comienzo de cada temporada de cultivo y <del>reparación del</del> <del>reparar</del> el sistema o <del>aplicación de</del> <u>aplicar</u> medidas correctivas en caso necesario.	
19.9.	<del>Almacenamiento adecuado de</del> <u>Almacenar de forma adecuada</u> los fertilizantes orgánicos y del estiércol en zonas alejadas de las fuentes de agua, sin que exista la posibilidad de que la escorrentía los arrastre.	
21.	<p>El agua utilizada para la aplicación de fertilizantes, plaguicidas y otros productos agroquímicos solubles en agua que entren en contacto directo con los productos debería tener la misma calidad que el agua empleada en el riego de contacto directo, y no debería <del>contener</del> <del>contaminantes biológicos en cantidades que puedan menoscabar la inocuidad de los productos frescos</del> <u>poner en riesgo su inocuidad</u>, especialmente si se aplican directamente a sus partes comestibles en fechas próximas a la cosecha. Los patógenos humanos pueden sobrevivir y multiplicarse en muchos agroquímicos, incluidos los plaguicidas.</p> <p>Por coherencia con el párrafo 6 (USO DEL AGUA PREVIO A LA COSECHA).</p> <p>6. ... El agua destinada a la producción primaria, incluida el agua para la protección contra las heladas y las quemaduras causadas por el sol, que tenga contacto con la parte comestible de los productos frescos no debería poner en riesgo su inocuidad.</p>	<b>Japón</b>

#### USO DEL AGUA DURANTE LA COSECHA Y DESPUÉS DE LA MISMA

27.	El agua utilizada durante la cosecha y las prácticas poscosecha incluye toda aquella que entre en contacto con los productos frescos durante o después de la cosecha, incluida el agua utilizada para el enjuague, el lavado, el transporte o flameado, el enfriamiento, el encerado o el glaseado. La calidad microbiológica del agua de poscosecha es fundamental, ya que la eliminación de microbios en los productos frescos antes de su consumo es mínima, en particular en el caso de los productos listos para el consumo. [En español no procede]	<b>EE. UU.</b>
30.	<p>Se recomienda controlar, vigilar y registrar la calidad del agua usada en los establecimientos de envasado mediante la realización de análisis para la detección de organismos indicadores o patógenos transmitidos por los alimentos. Dado que los resultados de estas pruebas (de verificación) no están disponibles de inmediato, se recomienda llevar a cabo <del>un sencillo</del> <u>otro</u> control operativo complementario, como un análisis rápido de la calidad del agua mediante pruebas de turbidez, de residuos de cloro o la observación visual. Esto último es especialmente importante en los sistemas de pequeña escala, donde la frecuencia de las pruebas de verificación suele ser baja. [En español no procede]</p> <p>Se ha añadido la palabra correcta.</p> <p>Es necesario aclarar a qué ejemplo se refiere "esto último". ¿Se trata de todos los elementos de la frase o solo de la observación visual?</p>	<b>Canadá</b>
30.	Egipto no está de acuerdo con el texto adicional propuesto en la segunda parte del párrafo 30, relativo a la puesta en marcha de un sencillo control operativo complementario en los sistemas a pequeña escala.	<b>Egipto</b>
30.	<p>P:</p> <p>Dar su acuerdo al texto adicional propuesto en la segunda parte del párrafo 30, relativo a la puesta en marcha de un sencillo control operativo complementario en los sistemas a pequeña escala.</p> <p>(Sustantiva)</p>	<b>Japón</b>

	Japón está de acuerdo.	
30.	Observación: Kenya propone revisar el enunciado y adoptar la frase modificada como se indica.  "Se recomienda llevar a cabo un sencillo control operativo complementario, como un análisis rápido de la calidad del agua mediante pruebas de turbidez, de residuos de cloro o la observación visual."  Justificación: El enunciado ofrece una recomendación que se puede utilizar fácilmente en sistemas a pequeña escala.	<b>Kenya</b>
30.	Malasia también está de acuerdo con el texto adicional propuesto en la segunda parte del párrafo 30, relativo a la puesta en marcha de un sencillo control operativo complementario en los sistemas a pequeña escala.	<b>Malasia</b>
30.	Singapur desear realizar las sugerencias que figuran entre corchetes:  • Dado que los resultados de estas pruebas (de verificación) no están disponibles de inmediato, se recomienda llevar a cabo un sencillo control operativo [complementario], como un análisis rápido de la calidad del agua mediante pruebas de turbidez, de residuos de cloro o la observación visual. Esto último es especialmente importante [] cuando la frecuencia de las pruebas de verificación [] sea baja.	<b>Singapur</b>
30.	El Reino Unido está de acuerdo con el texto adicional propuesto para el párrafo 30	<b>Reino Unido</b>
30.	Se recomienda controlar, vigilar y registrar la calidad del agua usada en los establecimientos de envasado mediante la realización de análisis para la detección de organismos indicadores o patógenos transmitidos por los alimentos. Dado que los resultados de estas pruebas (de verificación) no están disponibles de inmediato, se recomienda llevar a cabo un sencillo control operativo complementario, como un análisis rápido de la calidad del agua mediante pruebas de turbidez, de residuos de cloro o la observación visual. Esto último es especialmente importante en los sistemas de pequeña escala, donde la frecuencia de las pruebas de verificación suele ser baja. [En español no procede]	<b>EE. UU.</b>
31.	Se recomienda controlar, vigilar y registrar la calidad del agua usada en los establecimientos de envasado mediante la realización de análisis para la detección de organismos indicadores o patógenos transmitidos por los alimentos. Dado que los resultados de estas pruebas (de verificación) no están disponibles de inmediato, se recomienda llevar a cabo un sencillo control operativo complementario, como un análisis rápido de la calidad del agua mediante pruebas de turbidez, de residuos de cloro o la observación visual. <b>Esto último es especialmente importante en los sistemas de pequeña escala, donde la frecuencia de las pruebas de verificación suele ser baja.</b>  Uruguay acuerda con el párrafo agregado. " Esto último es especialmente importante en los sistemas de pequeña escala, donde la frecuencia de las pruebas de verificación suele ser baja"	<b>Uruguay</b>
32.	Si se lavan grandes cantidades de productos frescos ( <u>por ejemplo,</u> cientos de kilogramos) en el mismo volumen de agua ( <u>por ejemplo,</u> <del>1000</del> 1000 l), se produce una acumulación de microorganismos que favorece la contaminación cruzada entre diferentes lotes de productos. El mantenimiento de la concentración residual de biocidas en el agua de elaboración se puede utilizar como coadyuvantes de elaboración para mantener la calidad microbiológica de esta agua con el fin de evitar la acumulación de microorganismos en el tanque de agua y reducir la contaminación cruzada en la cuba de lavado.	<b>EE. UU.</b>
34.	P:  Determinar si se mantienen o se eliminan los textos que hacen referencia a los peligros químicos o a su control, teniendo en cuenta que se encuentra fuera del ámbito de aplicación del documento (por ejemplo, el párrafo 34).  (Sustantiva)	<b>Japón</b>

	Dado que estas directrices tienen por objeto proporcionar orientaciones y herramientas prácticas, así como criterios microbiológicos basados en el riesgo como ejemplos, Japón propone que se suprima el texto sobre la reducción de los peligros químicos y físicos y que se mantengan los tratamientos químicos y físicos relacionados con la reducción de los peligros microbiológicos.	
34.	Observación: Kenya apoya el uso de los textos que hacen referencia a los riesgos químicos y su control. Justificación: El ámbito de aplicación es la inocuidad biológica, pero la información que se proporciona sobre los residuos químicos en este párrafo es importante para el usuario.	<b>Kenya</b>
34.	Singapur prefiere que se mantenga el texto porque los biocidas se utilizan para mantener la calidad microbiológica del agua, pero su uso puede dar lugar a otro peligro (químico) que es necesario abordar.  Además, los biocidas abarcan tanto las sustancias químicas como los microorganismos. En la sección general debería haber una definición equivalente para los biocidas. El uso de biocidas es una recomendación de las directrices y es importante destacar las posibles repercusiones en la contaminación posterior a la cosecha.  Singapur también desea proponer algunas modificaciones (entre corchetes) en el texto propuesto.  34. El uso de biocidas para mantener la calidad microbiológica del agua de elaboración debería ajustarse a los requisitos establecidos por las autoridades competentes y se debería validar su eficacia. Su uso nunca debería sustituir las BPH sino que deberían emplearse como complemento de estas buenas prácticas y cuando sea necesario para reducir al mínimo la contaminación cruzada poscosecha, vigilando, controlando y registrando los niveles de biocidas para garantizar que se mantienen concentraciones eficaces. La aplicación de biocidas debería ir acompañada de los enjuagues [de los productos frescos] necesarios para que los residuos químicos/[microbiológicos] no superen los niveles establecidos por la autoridad competente, utilizando la pulverización aérea, no mediante un tanque de inmersión sin prestar atención a la contaminación cruzada.	<b>Singapur</b>
34.	Singapur propone asimismo añadir una definición de biocidas, ya que en el Anexo 1 para los productos frescos hay numerosas referencias a este término.	
34.	Uruguay entiende que debe mantenerse el texto referido a los peligros químicos.	<b>Uruguay</b>
	Diagrama 1. Ejemplo de una posible opción de reutilización del agua en el sector de los productos frescos. Estados Unidos recomienda que se modifique el diagrama para cambiar "agente higienizador" por "biocida" para ajustarse al término decidido por el CCFH en su revisión del Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003) de 2017.	<b>EE. UU.</b>

### ESTRATEGIA BASADA EN EL RIESGO PARA DETERMINAR LA ADECUACIÓN A SU FINALIDAD

48.	El desarrollo de una estrategia basada en el riesgo para el abastecimiento, el uso y la reutilización del agua debería <del>partir de una estrategia basada en el riesgo que debería</del> tener en cuenta lo siguiente:	<b>EE. UU.</b>
48.7.	Las características fisiológicas del producto fresco (como la piel y si el producto estaría sujeto a infiltración). [En español no procede]	<b>EE. UU.</b>
49.2.	<u>Cocido o elaborado por el consumidor o por un operador de empresa de alimentos: SÍ/NO</u>  De acuerdo con el riesgo medio, por otra parte se sugiere unificar las respuestas SI/NO en una sola casilla, ya que para el caso de "Cocido o elaborado por el consumidor o por un operador de empresa de alimentos" si la respuesta es SI o NO el riesgo es el mismo.	<b>Colombia</b>

50.	Observación: Kenya está de acuerdo con los cambios propuestos en el cuadro 1 para indicar un riesgo medio en lugar de bajo en el caso del producto fresco cocinado o elaborado por el consumidor o el operador de la empresa alimentaria. Justificación: Está en consonancia con la información actual disponible sobre la posible contaminación de las fuentes de agua.	<b>Kenya</b>
50.	<del>Se puede utilizar la</del> La matriz del cuadro 1 <u>se puede utilizar como ejemplo</u> para obtener de forma sencilla una aproximación al nivel de riesgo que supone el uso o la reutilización de diversas fuentes de agua durante las fases previas a la cosecha de productos frescos y su uso previsto.  En aras de una mayor claridad, Estados Unidos recomienda los siguientes cambios para indicar que el cuadro 1 es un ejemplo de un enfoque que puede tener en cuenta.	<b>EE. UU.</b>

**Cuadro 1<sup>1</sup>**

Egipto no está de acuerdo con los cambios realizados en el cuadro 1 para indicar un riesgo medio en lugar de riesgo bajo en el caso del producto fresco cocinado o elaborado por el consumidor o el operador de la empresa de alimentos.	<b>Egipto</b>
Las orientaciones del documento de anteproyecto se deberían basar en la ciencia. Japón propone que las aportaciones de las JEMRA se utilicen como base para el debate en el CCFH. Para estar en consonancia con las páginas 31 a 33 de la publicación n.º 33 de la serie de ERM de las JEMRA, en el cuadro 1, párrafo 49, se debería sustituir "riesgo alto" por "riesgo potencialmente alto o desconocido", y añadir "potencialmente" a "riesgo medio" y "riesgo bajo". También se considera útil el uso de abreviaturas (por ejemplo, RPA, RPM, RPB).  P. Dar su acuerdo a los cambios realizados en el cuadro 1 para indicar un riesgo medio en lugar de riesgo bajo en el caso del producto fresco que el consumidor o el operador de la empresa de alimentos cocina o elabora.  (Sustantiva) Dado que el cuadro 1 procede del informe de la JEMRA, su contenido no se debería modificar sin una justificación científica.	<b>Japón</b>
Tailandia no está de acuerdo con el cambio de riesgo bajo a riesgo medio en el caso de los productos frescos cocinados o elaborados por el consumidor o el operador de la empresa de alimentos.  Justificación: Después de la cocción, el riesgo de contaminación microbiana se reduce significativamente. La incidencia y la probabilidad de enfermedades causadas por verduras o frutas poco cocinadas es muy baja. Sin embargo, nos gustaría solicitar asesoramiento científico para cambiar el riesgo de los productos frescos a riesgo medio cuando se cocinan o se elaboran.	<b>Tailandia</b>
El Reino Unido considera que las herramientas (árboles de decisión) son adecuadas y se deberían mantener en el documento.  El cuadro, tal y como se presenta, es adecuado, aunque no queda claro dónde se ha modificado para indicar el riesgo medio en el caso de los productos frescos cocinados o elaborados por el consumidor o el operador de la empresa de alimentos.	<b>Reino Unido</b>
Uruguay entiende donde dice 60 debería decir 62	<b>Uruguay</b>

## ESTRATEGIAS DE MITIGACIÓN O DE GESTIÓN DEL RIESGO

52.	Los organismos indicadores deberían utilizarse como indicadores de contaminación fecal en vez de la presencia o el nivel de concentración de un patógeno concreto. Los principales organismos indicadores son la <i>E. coli</i> y los <b>enterococos</b> .  ¿Debería haber umbrales para los enterococos, en caso de que algunos productores decidieran utilizarlo como organismo indicador?	<b>Canadá</b>
55.	Los bacteriófagos son mejores indicadores <b>bacterianos</b> de los virus entéricos que los indicadores fecales, aunque no es posible considerar los colifagos como indicadores absolutos de los virus entéricos. Se puede plantear una combinación de dos o más bacteriófagos. Los bacteriófagos pueden utilizarse como buenos indicadores del proceso para determinar la eficacia de los tratamientos del agua contra los virus entéricos.  El término "bacteriano" está mal colocado. Debería ir detrás de "los indicadores fecales"	<b>Canadá</b>
56.	Los quistes/huevos de protozoos y helmintos son <b>más resistentes</b> que las bacterias y los virus y no existe un indicador adecuado de su presencia o ausencia en el agua de riego. Sería necesario realizar análisis específicos si se sospecha la presencia de estos parásitos.  Parece que falta una palabra. ¿Más resistentes a qué? ¿Al tratamiento? El sentido es decir que son más resistentes en cuanto a que sobreviven más tras diversos tratamientos, incluidos los biocidas.	<b>Canadá</b>
57.	<u>Los ejemplos para determinar la frecuencia de muestreo y los criterios biológicos adecuados se encuentran en el Apéndice X. En el Apéndice Y figuran ejemplos de herramientas de sistemas de apoyo a la toma de decisiones.</u> [La determinación de una frecuencia de muestreo adecuada puede constar de los siguientes pasos:]  Recomendamos que el texto original y los puntos siguientes se trasladen a un apéndice/documento informativo.	<b>EE. UU.</b>
58.	¿Debería aparecer desarrollado el acrónimo FFV utilizado en este árbol de decisión? [En español no procede]	<b>Canadá</b>
58.	Error tipográfico: viene en lugar de venir en el punto 3. [En español no procede]	
58.	Egipto recomienda mantener los ejemplos restantes y las herramientas (árbol de decisión) son adecuadas para la elaboración del documento.	<b>Egipto</b>
58.	Japón sugiere que el CCFH proceda con este anexo teniendo en cuenta la revisión de las JEMRA del ejemplo del párrafo 58, el contenido y la ubicación.	<b>Japón</b>
58.	Observación: Kenya propone las siguientes enmiendas al árbol de decisiones. 1. Suprimir la P2 para que la fuente de agua pase a ser la P2 tal como está, y la tercera parte cubrirá el agua tratada y no tratada en la fuente de agua. En el agua tratada, cubrirá todo lo que está bajo la fuente de agua, mientras que lo que está en "NO" pasará a formar parte de la actual P2 y estará bajo el agua no tratada. 2. En "Agua pública/municipal", sustituir el texto "no es necesario analizar el agua" por pruebas de frecuencia media. Justificación: 1. Lógicamente se determina el origen del agua antes de tomar la decisión de utilizarla o tratarla. 2. En los países en desarrollo, se ha comprobado en varios estudios que el agua municipal que se utiliza para beber está contaminada y, por lo tanto, se debería analizar.	<b>Kenya</b>

58.	Estados Unidos recomienda que se añada una nota a pie de página para identificar la fuente del ejemplo del enfoque de "árbol de decisión".	EE. UU.
58.	Proponemos que se sustituya el siguiente ejemplo por el diagrama 1 del informe de las JEMRA publicado como n.º 33 de la serie MRS.	FAO
59.	<p>Para decidir la frecuencia de muestreo y los criterios microbiológicos aplicados, también se puede utilizar un cuadro de evaluación de riesgos que tenga en cuenta la fuente y el uso previsto del agua agrícola (por ejemplo, el sistema de riego, el lavado de los productos frescos), las características de los productos frescos y su uso previsto, y que defina la idoneidad para fines agrícolas, los valores biológicos umbrales recomendados y la frecuencia de la vigilancia.</p> <p>Japón sugiere que el CCFH proceda con este anexo teniendo en cuenta las JEMRA. (Según el informe de la 52.ª reunión del CCFH (párrafo 93 iii)). ( Se pidió a las JEMRA que realizaran una revisión crítica de los ejemplos que figuran en los párrafos 58 a 72, en lugar de validarlos, y que formulara recomendaciones sobre el modo en que se podrían adaptar a diferentes países/regiones con flexibilidad y, cuando sea posible, a países con escasez de agua o recursos limitados sin poner en riesgo la inocuidad de los alimentos).</p>	Japón
59.	<p>Para decidir la frecuencia de muestreo y los criterios microbiológicos aplicados, también se puede utilizar un cuadro de evaluación de riesgos <u>(como en el tercer ejemplo del Apéndice 2)</u> que tenga en cuenta la fuente y el uso previsto del agua agrícola (por ejemplo, el sistema de riego, el lavado de los productos frescos), las características de los productos frescos y su uso previsto, <u>a la hora de definir y que</u> la idoneidad para fines agrícolas, los valores biológicos umbrales recomendados y la frecuencia de la vigilancia.</p> <p>Es necesario aclarar más la frase. En la frase se propone una alternativa para decidir la frecuencia de muestreo y los criterios aplicables, y se ofrecen algunas consideraciones para tomar esas decisiones. Resulta clara hasta la parte en que dice "que defina la idoneidad para fines agrícolas, los valores biológicos umbrales recomendados y la frecuencia de la vigilancia", ya que no se trata de consideraciones. Estados Unidos cree que los siguientes cambios aclaran la frase y captan su intención.</p>	EE. UU.
	<p><b>Ejemplos para la determinación de la frecuencia de muestreo y de los criterios biológicos adecuados para su finalidad</b></p> <p>Entre los cambios consiguientes se debería incorporar el texto de los actuales párrafos 57-63 en los apéndices correspondientes.</p> <p>Estados Unidos recomendó que los siguientes apartados se incluyeran también en un anexo/apéndice y que se añadiera al texto una frase que indicara que esta información se encuentra en el anexo: Ejemplos para la determinación de la frecuencia de muestreo y de los criterios biológicos adecuados para su finalidad Ejemplos de herramientas de sistema de apoyo a la toma de decisiones Para dar cabida a esto, se modificaría el texto del párrafo 57 de la siguiente manera:</p>	EE. UU.
60.	<p><b>Ejemplos de herramientas de sistema de apoyo a la toma de decisiones</b></p> <p>Como se mencionó anteriormente, Estados Unidos recomendó que las siguientes secciones se incluyeran también en un anexo/apéndice, y que se añadiera al texto una frase que indicara que dicha información se encuentra en el anexo: Ejemplos para la determinación de la frecuencia de muestreo y de los criterios biológicos adecuados para su finalidad Ejemplos de herramientas de sistema de apoyo a la toma de decisiones</p>	
61.	A partir del cuadro 1 del informe de la reunión de la FAO/OMS de 2019 sobre la inocuidad y la calidad del agua utilizada en la producción y la elaboración de alimentos, se puede desarrollar un sistema de apoyo a la toma de decisiones que utiliza puntuaciones para evaluar el riesgo o	EE. UU.

	<p>la eficacia de las medidas de control relacionadas con el riesgo derivado del uso del agua. <del>Cabe indicar que ninguna herramienta de decisión se ajusta a todas las situaciones.</del> Las puntuaciones que se indican a continuación son meramente ilustrativas. Puede haber otras consideraciones que den lugar a una puntuación diferente.</p> <p>Suprimir la frase que dice "Cabe indicar que ninguna herramienta de decisión se ajusta a todas las situaciones", ya que repite lo que se dice en la primera frase del párrafo 60 ("No existe una única herramienta de sistema de apoyo a la toma de decisiones que se aplique/adapte a todas las situaciones").</p>	
61.	<p>A partir del cuadro 1 del informe de la reunión de la FAO/OMS de 2019 sobre la inocuidad y la calidad del agua utilizada en la producción y la elaboración de alimentos, se puede desarrollar un sistema de apoyo a la toma de decisiones que utiliza puntuaciones para evaluar el riesgo o la eficacia de las medidas de control relacionadas con el riesgo derivado del uso del agua. Cabe indicar que ninguna herramienta de decisión se ajusta a todas las situaciones. Las puntuaciones que se indican a continuación son meramente ilustrativas. Puede haber otras consideraciones que den lugar a una puntuación diferente.</p> <p>Basado en el diagrama 3 y el cuadro 1 del informe de las JEMRA publicado como n.º 33 de la serie de ERM (2019).</p>	<b>FAO</b>
62.	<p>Singapur desea formular una observación de forma para el párrafo 62. Para mayor claridad, Singapur quisiera proponer que se numeren todos los apartados y sus subapartados (actualmente están todos en forma de viñetas).</p>	<b>Singapur</b>
63.	<p>Se debería realizar la suma de los puntos para evaluar si <del>se pueden ofrecer garantías suficientes para un uso inocuo del agua-el agua es inocua para su finalidad.</del> Cuanto mayor la puntuación total obtenida, menor será el riesgo asociado. Si la puntuación es demasiado baja, se pueden utilizar las puntuaciones anteriores para elegir otras alternativas de mitigación adicionales u obtener una indicación de la medida en que se debería mejorar la calidad biológica del agua.</p>	<b>EE. UU.</b>
63.2.	<p>El uso de este rango de 3 a 5 resulta confuso, ya que en el Apéndice 1 se indica que una puntuación de 3 es inaceptable y que no se debería utilizar el agua a menos que se aplique una medida de mitigación.</p>	<b>Australia</b>
63.3	<p>Cuando se utilicen aguas de riesgo alto o desconocido (aguas residuales, aguas superficiales, aguas subterráneas poco profundas, otras aguas con una alta contaminación biológica, por ejemplo, <del>E. coli</del> <u>E. coli</u> 1000 ufc/100 ml o superior) y no se utilice estiércol fresco, excrementos o lodos como fertilizante, el riesgo en la producción primaria puede considerarse bajo si se alcanza una puntuación de 6 o más aplicando el sistema de riego o las alternativas de mitigación que se indican en el párrafo <del>60??</del>.</p>	<b>EE. UU.</b>

**Apéndice 1: Ejemplos de decisiones basadas en la herramienta de sistema de apoyo descrita en los párrafos 59 a 62:**

<p>En el párrafo 63, el documento hace referencia a un bajo riesgo del agua tras el uso de medidas de mitigación, pero aquí se habla de que el agua es aceptable para su uso tras la aplicación de medidas de mitigación.</p> <p>¿Debemos utilizar el término "aceptable" o "bajo riesgo" en todo el documento en los casos en que se hayan aplicado medidas de mitigación?</p> <p>Puntuación:</p> <p>¿Entra esto en conflicto con el rango indicado en el párrafo 63?</p>	<b>Australia</b>
<p><b>Apéndice 1: Ejemplos de decisiones basadas en la herramienta de sistema de apoyo descrita en los párrafos 59 a 62:</b> <u>Las puntuaciones que se indican a continuación son meramente ilustrativas. Puede haber otras consideraciones que den lugar a una puntuación diferente.</u></p> <p>Para aclarar estas puntuaciones se muestran a continuación algunos ejemplos</p> <p>Agua de riesgo <u>alto o</u> desconocido, agua de riego que no está en contacto con la parte comestible del producto fresco (3), filtrada antes del riego (1) y cese del riego (2) =&gt; total de 6: aceptable.</p> <p>Por coherencia con el párrafo 63</p> <p>Agua de riesgo <u>alto o</u> desconocido, agua de riego en contacto con la parte comestible del producto fresco (0), pero filtrada antes del riego (1) y cese del riego (2) + lavado con agua potable y biocida (2) + pelado (1) =&gt; total de 6: aceptable.</p> <p>Por coherencia con el párrafo 63</p>	<b>Japón</b>
<p>Uruguay sugiere revisar las referencias a los párrafos 52 a 62</p>	<b>Uruguay</b>

**Apéndice 2: Otros ejemplos de herramientas de sistema de apoyo a la decisión que se aplican en algunas partes del mundo.**

<p>Apéndice 2: Si se mantienen los ejemplos del Apéndice 2, el CCFH debería considerar la posibilidad de eliminar el ejemplo 2, ya que no hemos podido averiguar cómo acceder al diagrama 6 del LGMA desde el enlace proporcionado.</p>	<b>EE. UU.</b>
<p>Para los siguientes sistemas de apoyo a la toma de decisiones del ILSI, el LGMA y la UE (ejemplos 1, 2 y 3, respectivamente). Se evaluaron e incorporaron al árbol de decisión de las JEMRA (las referencias del informe de las JEMRA publicado como n.º 33 de la serie de ERM se encuentran en las páginas 71, 73 y 72, <a href="https://www.fao.org/3/ca6062en/ca6062en.pdf">https://www.fao.org/3/ca6062en/ca6062en.pdf</a>).</p> <p>El árbol de decisión del JEMRA armonizó estos tres árboles de decisión nacionales/regionales y los adaptó para un propósito internacional. ¿Sería posible incluir las figuras 1 y 3 del informe de las JEMRA publicado como n.º 33 de la serie de ERM en el documento del Codex, en lugar de las que proceden de otras fuentes?</p>	<b>FAO</b>



<p>Si sustituimos el ejemplo del párrafo 58 por el diagrama 1 del informe de las JEMRA y se añade el diagrama 3 del informe de las JEMRA en el párrafo 61. Es posible que no se necesiten en absoluto los ejemplos 1 y 2.</p> <p>En cuanto al ejemplo 3, ¿es posible simplemente mencionar que se podrían utilizar algunos indicadores sustitutivos para los criterios microbiológicos, en lugar de un gran cuadro? En realidad, en el párrafo 63 ya se describe el cuadro en su totalidad por lo que el ejemplo 3 puede que no sea necesario.</p>	
<p><b>Ejemplo 3</b> Anexo II de la Nota de la Comisión sobre la Guía para combatir los riesgos microbiológicos en frutas y hortalizas frescas en la producción primaria mediante una buena higiene (Diario Oficial de la UE, C 163, 23.5.2017, pág. 1)</p> <p>Estados Unidos se pregunta por qué las notas a pie de página del cuadro del ejemplo 3 empiezan en "2" y no en "1". Si se decide conservar esta información se debería formatear el cuadro para no que no se separen las filas en varias páginas y la fila del encabezado se debería ajustar para que aparezca en la parte superior cuando el cuadro se divide en dos páginas.</p>	<b>EE. UU.</b>

## Anexo II Productos pesqueros

<p>2</p> <p><del>El agua es un elemento fundamental en la producción y elaboración de los productos pesqueros.</del> El agua puede proceder del mar o de los ríos o, en el caso de los sistemas de piscicultura en tierra, de manantiales, pozos, ríos, lagos u otros sistemas de suministro de agua potable.</p> <p>Frase que se encuentra al final del párrafo 1.</p>	<b>EE. UU.</b>
<p>3</p> <p>Debería incluirse también el uso recreativo. Debido a los problemas con los vertidos de las embarcaciones o las playas que pueden afectar a las zonas de cría/recolección.</p>	<b>Canadá</b>
<p>4</p> <p>Se puede modificar el párrafo 4 como sigue:</p> <p>Este anexo aborda la calidad del agua utilizada en la acuicultura y la pesca y en la transformación de los peces en las embarcaciones pesqueras (incluida el agua utilizada para el almacenamiento a bordo, el hielo, el lavado, etc.) y en las instalaciones de elaboración en tierra.</p>	<b>India</b>
<p>El Reino Unido no cree que sea necesario añadir una descripción adicional de los diferentes tipos de fuente de agua para reflejar la orientación del Anexo I, porque ya se han clasificado anteriormente en el documento y destacarlos de nuevo sería repetitivo.</p>	<b>Reino Unido</b>
<p>5</p> <p>Este texto se podría suprimir porque ya se hace referencia a él en el párrafo 2 de la sección general. Se sugiere añadir una nota a pie de página en el informe. <a href="https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/06/14/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-microbiological-safety-and-quality-of-water-used-in-the-production-of-fishery-and-dairy-products">https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/06/14/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-microbiological-safety-and-quality-of-water-used-in-the-production-of-fishery-and-dairy-products</a></p>	<b>Australia</b>

## FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

<p>6</p> <p>Consideramos que no se trata de recomendaciones, sino de orientaciones para los operadores de empresas de alimentos y las autoridades competentes.</p>	<b>Australia</b>
<p>6</p> <p>Se podría ampliar para incluir puntos similares a los del Anexo 1 para los productos frescos.</p>	<b>Canadá</b>

	Por ejemplo, podría contar con más detalles sobre todos los usos del agua para la elaboración que se mencionan en el párrafo 17 (lavado del pescado, limpieza de las áreas de elaboración, enfriamiento y otros fines de elaboración como el salmuerado del pescado, el glaseado del pescado congelado).	
6	La finalidad y el ámbito de aplicación de este anexo es proporcionar recomendaciones para un abastecimiento, uso y reutilización de calidad para el agua en la elaboración de productos pesqueros destinados al consumo humano, <del>aplicando el principio de "adecuación a su finalidad" y</del> utilizando un enfoque basado en el riesgo. Se propone redacción	<b>Colombia</b>
6	Egipto considera que el ámbito de aplicación del anexo es adecuado.	<b>Egipto</b>
6	Se puede modificar el párrafo 6 como sigue:  La finalidad y el ámbito de aplicación de este anexo es proporcionar recomendaciones para un abastecimiento, uso y reutilización de calidad para el agua para la elaboración del pescado y los productos pesqueros destinados al consumo humano, aplicando el principio de "adecuación a su finalidad" y utilizando un enfoque basado en el riesgo.	<b>India</b>
6	Observación: Kenya apoya la adopción del ámbito de aplicación y recomienda que se añada la palabra "directrices". "La finalidad y el ámbito de aplicación de este anexo es proporcionar directrices y recomendaciones para un abastecimiento, uso y reutilización de calidad para el agua en la elaboración de productos pesqueros destinados al consumo humano, aplicando el principio de "adecuación a su finalidad" y utilizando un enfoque basado en el riesgo".  Justificación: Cubre adecuadamente el contenido del anexo.	<b>Kenya</b>
6	Malasia está de acuerdo con el ámbito de aplicación del anexo.	<b>Malasia</b>
6	Singapur opina que debería haber coherencia entre los distintos anexos. Por ejemplo, en el Anexo I para los productos frescos (página 11, párrafo 3), el objetivo y el ámbito de aplicación de los productos frescos se amplía para detallar lo que abarcará el Anexo, como se indica entre corchetes a continuación.  • FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN 3. La finalidad y el ámbito de aplicación de este anexo son elaborar directrices para un abastecimiento, uso y reutilización inocuos y de calidad biológica del agua en contacto directo e indirecto con los productos frescos (para la producción primaria y la elaboración), aplicando el principio de "adecuación a su finalidad" mediante un enfoque basado en el riesgo. [En este anexo se recomiendan buenas prácticas de higiene (BPH), posibles estrategias de prevención e intervención basadas en el riesgo y específicas para el sector, y se ofrecen ejemplos o estudios de casos prácticos para determinar los criterios biológicos de adecuación a su finalidad (es decir, criterios para bacterias, virus y parásitos), así como ejemplos de las herramientas del sistema de apoyo a la toma de decisiones, como los árboles de decisión, con el objetivo de determinar la calidad necesaria del agua para el fin específico previsto en la cadena de suministro de productos frescos.]	<b>Singapur</b>
6	En el párrafo 6, estamos de acuerdo con el ámbito de aplicación propuesto que no incluye el uso y la reutilización del agua en la acuicultura o la producción primaria a nivel del establecimiento de producción.  Dado que el ámbito de aplicación no incluye la producción a nivel del establecimiento de producción, nos gustaría proponer la modificación de los párrafos relacionados con la acuicultura o la producción de pescado para que sean coherentes con el ámbito de aplicación, como los párrafos 2, 4, 10 y 12, etc.	<b>Tailandia</b>

	Asimismo, nos gustaría pedir una aclaración sobre las diferencias entre el uso del término "productos pesqueros" en la finalidad y ámbito de aplicación y el uso de "pescado y productos pesqueros" en los párrafos 13, 14 y 21. El término común utilizado en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003) es "pescado y productos pesqueros". ¿Sería posible utilizar el término "pescado y productos pesqueros" en el ámbito de aplicación, por coherencia?	
6	La finalidad y el ámbito de aplicación de este anexo es proporcionar recomendaciones para un abastecimiento, uso y reutilización <del>de calidad</del> <del>para el del</del> agua en la elaboración de productos pesqueros destinados al consumo humano, aplicando el principio de "adecuación a su finalidad" y utilizando un enfoque basado en el riesgo.  Modificado para mayor claridad.	Reino Unido
6	Uruguay acuerda con el párrafo propuesto.	Uruguay

## USO

7	El presente anexo complementa las siguientes normas del Codex Alimentarius Anexo y debería utilizarse juntamente con ellas: [En español no procede]	EE. UU.
---	---	---------

## DEFINICIONES

9	Egipto considera que no se requiere una mayor descripción de los diferentes tipos de fuentes de agua para reflejar la orientación proporcionada en el Anexo I, todas las fuentes de agua están bien definidas.	Egipto
9	La definición de instalaciones de elaboración se puede modificar como sigue:  Instalaciones de elaboración: Instalación en la que se elabora, clasifica y envasa el pescado capturado para su posterior transporte y consumo	India
9	Véase el <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> (CXC 52-2003) para las definiciones de pescado, moluscos bivalvos vivos, marisco, acuicultura, <del>cría extensiva, cría intensiva, piscicultura y glaseado y zonas de cría.</del>  Algunas de las definiciones del párrafo 9, como cría extensiva, cría intensiva y zonas de cría, ya no aparecen en el texto de este anexo. Nos gustaría proponer la supresión de esos términos del párrafo 9.	Tailandia
9	Estados Unidos cuestiona que en la definición de productos pesqueros se incluya a los "gasterópodos" y se excluya a los caracoles y babosas terrestres.  Productos pesqueros: Cualquier especie de pescado, incluidos los crustáceos, moluscos, gasterópodos, equinodermos, o parte de ellos, destinados al consumo humano.	EE. UU.

## AGUA USADA Y REUTILIZADA EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN

10	Se debería incluir la producción, ya que se menciona en la primera frase.	Australia
----	---	-----------

10	El CCFH debería seguir adelante con este anexo teniendo en cuenta el progreso del trabajo en la sección general y otros anexos, así como el asesoramiento científico de las JEMRA (informe de las JEMRA como versión final).	<b>Japón</b>
10	Posición: Kenya considera que la información adicional sobre las fuentes de agua que se indica en el anexo de hortalizas de hoja es necesaria. Justificación: Esto orientará a los usuarios sobre la evaluación del riesgo en las fuentes de agua, considerando que se utilizará de forma independiente, tal como se recoge en el párrafo 7 del Anexo 1.	<b>Kenya</b>
10	Malasia opina que con la descripción de los diferentes tipos de fuentes de agua en el Anexo I es suficiente. Por lo tanto, no es necesario añadir la descripción de los diferentes tipos de fuentes de agua en este anexo.	<b>Malasia</b>
10	Singapur apoya la inclusión de ejemplos sobre los diferentes tipos de fuentes de agua, similares a los del Anexo I para los productos frescos (página 12, párrafo 7). Las fuentes potenciales de agua serían diferentes según los distintos tipos de operaciones, por ejemplo, en las embarcaciones pesqueras frente a la elaboración en instalaciones terrestres, por lo que sería importante hacer esta distinción al proporcionar los ejemplos.  Singapur desea que se aclare a qué ejemplo de utilización del agua "como ingrediente" se refiere el párrafo 11 en la industria de producción y elaboración de pescado/marisco (por ejemplo, ¿como ingrediente en la fabricación de piensos?).	<b>Singapur</b>
11.1	El primer punto se puede modificar como sigue:  • En la cría o la elaboración.	<b>India</b>
13	En todo el mundo se utilizan muchos tipos y tamaños distintos de embarcaciones pesqueras para la cosecha, en función del entorno y de los tipos de peces y productos pesqueros que se capturan o recolectan. El uso del agua en las embarcaciones puede variar, desde <b>para fines de la</b> conservación a bordo hasta el eviscerado y la posterior elaboración de los productos pesqueros. La calidad del agua utilizada para la conservación a bordo dependerá de la actividad.  Se ajusta redacción	<b>Colombia</b>
15	Es fundamental que el agua de mar utilizada no contenga contaminantes <b>microbiológicos</b> que pudieran suponer un riesgo para la salud humana. Por ejemplo, en las embarcaciones que utilizan agua de mar refrigerada se debería comprobar que el agua de bombeo y/o lastrado se toma del mar lejos de las zonas en las que se eliminan los residuos.  Este documento se debería centrar en los riesgos microbiológicos, por lo que Japón propone añadir "microbiológicos" después de "contaminantes".	<b>Japón</b>
16.3	• El agua que se utiliza para enjuagar la cavidad del pescado después del eviscerado debería ser adecuada para este fin. [En español no procede]	<b>India</b>

### Ejemplos de utilización del árbol de decisión en la elaboración del pescado<sup>7</sup>.

Se sugiere que se necesita un poco más de contexto para introducir estos árboles de decisión o bien se debe recomendar al lector que consulte la publicación n.º 33 de la serie de ERM para entender cómo deben utilizarse.	<b>Australia</b>
---	------------------

Se utilizan ambos términos, tanto víscera como eviscerado. Se sugiere el uso de eviscerado por coherencia. [En español no procede]	<b>Canadá</b>
Colombia sugiere se indique que, el árbol de decisiones no permite como tal tomar decisiones en el sentido que cualquier ruta lleva si o si a análisis de patógenos antes de elaboración en tierra, aun cuando por procesamiento ulterior por procesos térmicos se puede eliminar el riesgo.	<b>Colombia</b>
Egipto aprueba los árboles de decisión propuestos ya que son útiles para el uso adecuado del agua en el proceso.	<b>Egipto</b>
La República de Corea solicita que se vuelvan a debatir los árboles de decisión (diagramas 1 a 3) propuestos en el proyecto de directrices.	<b>República de Corea</b>
Singapur observa que todas las flechas de los diagramas 1 y 2 conducen a la casilla de <i>V. parahaemolyticus</i> (Vp). Por lo tanto, no existe ninguna diferenciación en cuanto a los diferentes métodos de elaboración o manipulación por parte de los operadores. Singapur quisiera sugerir al GTE que explore mejores formas de ilustrar y hacer entender que se espera que exista una carga diferente de Vp, dependiendo de la elaboración que se lleve a cabo y del tipo de agua utilizada.	<b>Singapur</b>
Quisiéramos proponer que se añada un párrafo o una frase similar a la del Anexo I para los productos frescos a fin de indicar que los ejemplos son puramente ilustrativos, que su utilización es voluntaria y que es posible que se tengan que adaptar a las situaciones nacionales o locales.  Justificación: Con la frase adicional, el uso de los ejemplos es más flexible.	<b>Tailandia</b>
El Reino Unido considera que los árboles de decisión parecen adecuados y serían útiles como guía.	<b>Reino Unido</b>
En la descripción del diagrama sería útil incluir un texto específico sobre si el agua es o no adecuada para su finalidad y no solo si contribuye a la carga de <i>V. parahaemolyticus</i> .	<b>EE. UU.</b>

**Diagrama 2:** Ejemplo de árbol de decisión para la elaboración en tierra del pescado marino y/o de estuario utilizando *V. parahaemolyticus* (Vp) como ejemplo de patógeno transmitido por el pescado.

El árbol de decisión es para la elaboración en tierra, ¿es útil mencionar aquí el lavado en el hogar?	<b>Canadá</b>
Creemos que hay un error tipográfico: (w) debería ser (x).	
Al igual que en el diagrama 3, el agua potable que se utiliza para fabricar hielo se debería identificar como adecuada para su finalidad.	<b>EE. UU.</b>

### Tratamiento del agua adecuada para su finalidad

22.3	La evaluación de riesgos debería tener en cuenta los peligros específicos transmitidos por el agua (por ejemplo, los contaminantes microbianos marinos) que pueden afectar a la inocuidad <del>y la calidad</del> de los productos pesqueros. Justificación: La evaluación de riesgos se centra en la inocuidad	<b>EE. UU.</b>
23	Cuando se realice un tratamiento del agua, se debería validar su eficacia. [En español no procede]	
24	La aplicación para la que se pretende reutilizar el agua determinará si se trata de agua adecuada para su finalidad o si es necesario aplicar un tratamiento específico antes de poder utilizarla. [En español no procede]	