comisión del codex alimentarius

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD

S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 9 del programa **CX/CF 08/2/9 Add.1**

Marzo de 2008

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

Segunda reunión

La Haya, Países Bajos, 31 de marzo - 4 de abril de 2008

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN POR HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS (HAP) EN LOS ALIMENTOS PRODUCIDOS POR PROCEDIMIENTOS DE AHUMADO Y SECADO DIRECTO

(N07-2006)

Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Brasil y Japón

BRASIL

Brasil agradece los esfuerzos realizados por el grupo de trabajo, especialmente por Dinamarca para redactar de nuevo este documento. La delegación brasileña tiene las siguientes observaciones:

El documento debería seguir la estructura de un código de prácticas del Codex. Proponemos que la información general y el examen de bibliografía se separen de la recomendación de buenas prácticas de fabricación para el procedimiento de ahumado (solamente con prácticas de recomendación).

El documento debería restringirse a cuestiones relativas a buenas prácticas de fabricación y no debería incluir conceptos relacionados con el sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control y evaluación de riesgos.

El documento debería tratar únicamente los combustibles y procedimientos que se utilizan en los productos que son objeto de comercio internacional.

JAPÓN

Japón agradece los esfuerzos del grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por Dinamarca en la preparación del proyecto de código de prácticas y se complace en ofrecer las observaciones siguientes.

Utilización de los términos de HACCP

1. En el Anexo (Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP)—Directrices para su Aplicación) a los Principios Generales del Codex de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) el HACCP se define como «un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos». Japón respalda su aplicación para el control de HAP en los alimentos. No obstante, en el presente código los términos esenciales del HACCP, «análisis de peligros» y «puntos críticos de control» tienen un significado diferente a su definición en el Anexo arriba indicado. Estos términos deben utilizarse consecuentemente en todo el Codex de acuerdo con las definiciones actuales del Codex, que se reproducen a continuación como referencia.

Definiciones de «análisis de peligros» y «punto crítico de control (PCC)»:

Análisis de peligros: Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto planteados en el plan del sistema de HACCP.

Punto crítico de control (PCC): Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

La lista que sigue a continuación, que no es exhaustiva, muestra los términos a corregir con respecto al sistema del HACCP. El texto insertado se ha subrayado y el texto suprimido se ha tachado.

Párrafo 29

Los productores de alimentos deberían realizar un análisis de riesgos ~~de~~ y determinar los puntos críticos de control ~~(HACCP)~~ en los procedimientos utilizados o destinados a ser utilizados en la producción de alimentos.

Párrafo 30

El análisis de riesgos ~~de los puntos críticos de control debería incluir la evaluación de la posible formación de contaminantes del procedimiento durante el proceso y tratar los aspectos siguientes:~~ es recopilar y evaluar información sobre los HAP y las condiciones que dan lugar a su presencia para decidir cuáles son significativos para la inocuidad de los alimentos.

~~⇨ Fuentes posibles de contaminantes como los HAP durante el procedimiento~~

~~⇨ Efectos posibles sobre la salud de los consumidores~~

~~⇨ Posibilidad de control~~

~~⇨ Viabilidad y efectividad de los controles (coste, disponibilidad comercial, peligros ocupacionales)~~

Párrafo 47

~~*El combustible y los puntos críticos de control.*~~ *Factores críticos a tener en cuenta y recomendación sobre el combustible.*

(La misma modificación debe hacerse en muchos otros párrafos incluidos los párrafos *49, 53, 64, 84*.)

Párrafo 47 b

Cuando se utilicen otros tipos de combustible, como el bagazo (de la caña de azúcar), las mazorcas de maíz y cáscara de coco, el uso deberá ~~someterse a una evaluación de riesgos.~~ evaluarse a la luz de la contaminación por HAP.

Párrafo 83

El tipo y la composición del combustible utilizado en el procedimiento de secado influyen en la formación de HAP, pero no se dispone de suficiente información como para recomendar combustibles específicos. Se recomienda que se realice un~~a evaluación de riesgos (análisis HACCP)~~ análisis del peligro del combustible que se pretende utilizar, el procedimiento en sí y los alimentos a secar.
En dicha evaluación deben tenerse en cuenta las ventajas del filtrado de los gases.

Párrafo 84

El combustible utilizado en los procedimientos de secado puede afectar también al aroma del producto final, y este es también un punto pertinente a tener en cuenta.
~~El combustible utilizado en el procedimiento y algunos puntos críticos.~~ *Factores críticos a considerar y recomendación sobre el combustible*

a. ~~Realizar una evaluación de riesgos (análisis HACCP) de~~El combustible utilizado en contacto con los alimentos a secar.

b. El tipo y la composición del combustible utilizado para secar los alimentos.

c. Si se utiliza madera, utilizar madera dura en vez de madera blanda y no utilizar maderas tratadas con sustancias químicas.

d. El uso de otros combustibles: evitar el uso de combustibles como diesel, productos de desecho, especialmente neumáticos de caucho, restos de aceitunas y aceite de desecho que pueden contener ya niveles importantes de HAP.

e. Influencia en el sabor del alimento final.

2. En los párrafos 83 y 84 el término «análisis HACCP» se utiliza como sinónimo del término «evaluación de riesgos». Sin embargo, como el término «análisis HACCP» no se utiliza ni se define en el Anexo al CAC/RCP 1-1969 y no tenemos conocimiento de que este término sea sinónimo de evaluación de riesgos, este término no debe utilizarse en este Código.

3. El término «evaluación de riesgos» en los párrafos 83 y 84 se define como uno de los términos relacionados con el análisis de riesgos en el «Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius» desde 1995. Los párrafos 83 y 84 se refieren a realizar evaluación de riesgos del combustible. Sin embargo, nosotros creemos que a nivel de la industria, es más conveniente un análisis del peligro que una evaluación de riesgos y por tanto proponemos que en los párrafos 83 y 84 el término «evaluación de riesgos» se sustituya por el término «análisis del peligro».

Necesidad de líneas de conducta más específicas

4. A fin de que el código sea de aplicación internacional, debería proporcionar a los usuarios un consejo concreto sobre el control efectivo de los niveles de HAP en los alimentos. La versión actual contiene muchos factores a considerar pero ninguna línea de conducta sobre qué es aceptable y qué no lo es, y en última instancia, qué se debe hacer. Todo factor a considerar debería ir preferiblemente acompañado de líneas de conducta concretas. Es más, el tercer principio del sistema HACCP es establecer «límites críticos» (definición: un criterio que separa la aceptabilidad de la inaceptabilidad) para cada punto crítico de control. Por tanto, en la medida de lo posible para los factores críticos deberían establecerse límites críticos numéricos o no.

Propuesta de enmienda

5. Nos gustaría proponer que en el segundo renglón del párrafo 46 se suprima el término «por lo general» en línea con el párrafo 47d. En el texto hay una serie de errores tipográficos. Estamos dispuestos a proporcionar una versión corregida a mano durante la sesión.