

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 57051 Telex: 625825-625853 FAO I E-mail: Codex@fao.org Facsimile: +39(06)5705.4593

Tema 4 del Programa

CX/FH 99/4 Add.1

octubre 1999

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

Trigésima-segunda Sesión

Washington, DC, 29 de noviembre al 4 de diciembre, 1999

S

**PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL TRANSPORTE DE
ALIMENTOS A GRANEL Y ALIMENTOS SEMIENVASADOS (Documento preparado por
Holanda)**

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6

COMENTARIOS GENERALES

INDIA

Con modificaciones, el Anteproyecto de Código debe aplicarse solamente a frutas y vegetales procesados. Todas las condiciones no han de ser necesariamente obligatorias para frutas y vegetales frescos debido a la naturaleza desorganizado de negocios en los países en vía de desarrollo.

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Ya que este código será utilizado en combinación con el *Código Internacional recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos*, deberá ser formateado y escrito manteniendo un paralelo directo entre las provisiones relacionadas con ambos documentos.

INTRODUCCION

Nigeria está de acuerdo con que los productores de alimentos o recibidores tienen la responsabilidad de informar a los transportadores sobre los procedimientos de control específicos a la seguridad de los alimentos durante el transporte para asegurar la seguridad del producto y su conformidad para el consumo al ser entregados.

SECCIÓN 1. OBJETIVOS

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

La primera línea en el primer punto,, cambie “aplicable” a “suplementario.”

SECCIÓN 2. ALCANCE, USO Y DEFINICIONES

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Para mantener la consistencia con el *Código Internacional recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos*, Alcance, Uso y Definiciones deben presentarse en subsecciones separadas de la siguiente manera:

2.1 ALCANCE

Este código de práctica consiste en las condiciones de la unidad de transporte de los alimentos, el cargado, transporte, almacenaje durante el transporte y el descargo de alimentos al granel y semienvasados.

2.2 USO

Las provisiones del código además deberán ser aplicadas a todas las provisiones adecuadas del *Código Internacional recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, 1997) incluyendo la sección VIII que específicamente aborda el tema del transporte.

2.2 DEFINICIONES

Renumerar esta subsección a "2.3" y la redacción actual deberá modificarse de la siguiente forma:

Para ser consistente con el *Código Internacional recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos*, empiece con la sección, "Para el propósito de este código, las siguientes expresiones tienen el significado mencionado." Luego omita las palabras "significa" e "incluye" al principio de cada definición y la revisión como de la forma indicada.

Alimentos: la revisión debe decir lo siguiente: "Productos elaborados primarios (productos frescos/materia prima), intermediarios (parcialmente elaborados - incluyendo aditivos), así como los productos elaborados finales con el fin de usarse o de conformidad para el consumo humano. Tales productos podrán ser frescos, congelados, secos, en polvo, granulados, deshidratados o líquidos, por ejemplo, productos vegetales frescos, aceite, huevos en forma líquida o seca, azúcar en forma líquida o granulada, hojuelas de papa."

Unidad para el Transporte de Alimentos: la revisión debe decir lo siguiente: "Los vehículos para el transporte de alimentos (aviones, vagones de ferrocarril, camiones y remolques, y buques y lanchones), recipientes de transporte (compartimientos, cajas, tanques a granel, recipientes, carritos) en tales vehículos, y cualquier otro recipiente para el transporte de alimentos que pueda entrar en contacto con los alimentos durante el transporte. El término no incluye un recipiente para alimentos de uso único, nuevo, llenado en un establecimiento de elaboración de alimentos y que se desecha después de usarlo. El término tampoco incluye un recipiente para alimentos multi-uso que se devuelve para ser lavado y que se vuelve a llenar en el establecimiento de elaboración de alimentos."

(Nota: No es nuestra intención que este Código Codex para el Transporte de Alimentos a Granel señale las operaciones en planta que son discutidas bajo el documento de Principios Generales, por ejemplo, lavando y volviendo a llenar recipientes restituibles de 5 galones (18+litros) para alimentos o bebidas)

A Granel: la revisión debe decir lo siguiente: "Alimentos desempacados en contacto directo con cualquier superficie de la unidad de transporte para los alimentos o la atmósfera."

3. PRODUCCIÓN PRIMARIA

INDIA

- Segundo párrafo, ya que los agricultores en los países en vía de desarrollo son pobres, desorganizados y tienen pequeñas explotaciones agrícolas, el transporte de productos agrícolas es realizado por métodos tradicionales, por ejemplo, cargando sobre la cabeza, carretas haladas por bueyes, animales. En la India solamente del 4 al 5% de la producción total de hortalizas es realizada por medio de cooperativas más organizadas. En vista de las limitadas facilidades de transporte disponible para los agricultores, la implementación del párrafo 3.2 no es viable.

Debido a la diversidad de estaciones, el agricultor produce diferentes tipos de productos agrícolas deleznales durante el año. No es posible para los agricultores de países en vía de desarrollo tener unidades para el transporte de diferentes diseños para los distintos productos.

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

La revisión de esta sección debe decir lo siguiente:

Las provisiones del *Código Internacional recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 3, 1997) deberán ser aplicadas.

Las unidades de transporte de los alimentos son una posible fuente de contaminación durante la producción primaria en las granjas, fincas, en huertos y viñedos.

Los cultivos de campo y productos vegetales frescos, particularmente aquellos que pueden consumirse con poca o sin elaboración, no deben transportarse en unidades de transporte de alimentos utilizados para transportar animales, estiércol, plaguicidas, productos de petróleo (tales como recipientes para combustible y lubricadores para equipos), fertilizadores, u otros materiales que puedan contaminar esos alimentos. Si la misma unidad de transporte de alimentos debe usarse, debe ser lavada y desinfectada o higienizada antes de usarse de nuevo con alimentos.

Asimismo, ciertos productos agrícolas poseen altos riesgos de contaminación en las unidades de transporte de los alimentos que pueden resultar en contaminación cruzada de los alimentos transportados en tales unidades. Los cultivos de campo y productos vegetales frescos transportados directamente de las áreas de cultivo antes de ser lavados o elaborados son tema de preocupación porque estos productos pueden traer tierra y agentes contaminantes asociados con el uso de plaguicidas, aguas negras no tratadas, estiércol u otras sustancias aplicadas a los suelos o a los cultivos antes de la cosecha. Las unidades de transporte de los alimentos transportando tales productos requieren de mayor atención al lavado y la desinfección o higienización entre las cargas.

4. ESTABLECIMIENTO: DISEÑO Y INSTALACIONES

INDIA

El párrafo 4.5 no puede ser viable en práctica para productos deleznales en los países en vía de desarrollo.

NIGERIA

Nigeria sugiere que haya un párrafo adicional, 4.9(párrafo 9) que diga:

"Las unidades de transporte de los alimentos deben ser utilizadas solamente para el transporte de alimentos y ningún otro producto."

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

La segunda frase del primer párrafo, redacte de la siguiente manera: "Aspectos importantes incluyen cubiertas apropiadas o tratamientos de la madera y la capacidad de ser limpiados."

Tercer párrafo. El Comité Codex sobre Grasas y Aceites llegó a un acuerdo para la redacción del uso de líquidos térmicos de calentamiento en el *Código de Prácticas para el Transporte de Grasas y Aceites a Granel* (ALINORM 99/17, párrafo 11 y Apéndice V). Recomendaríamos usar la redacción del CCFO en este documento respecto a los líquidos térmicos de calentamiento, para mantener consistencia con Codex en el área de líquidos térmicos de calentamiento. La segunda frase de este párrafo debe redactarse para decir lo siguiente: "Respecto a líquidos térmicos de calentamiento, aunque agua caliente y vapor son los

métodos preferidos de calentar, otras sustancias podrían usarse en base a la seguridad y evaluación de riesgos y procedimientos de inspección. Tal vez se deba ofrecer evidencia para demostrar que el medio de calentamiento utilizado ha sido evaluado apropiadamente y usado de una manera segura, si esta petición es realizada por autoridades competentes."

Cuarto párrafo,

- primera frase: para mantener la consistencia de documentos internos, cambiar "superficies internas" a "superficies interiores."

- segunda frase: cambie la redacción para decir lo siguiente: "Estos deberán ser no-tóxicos, inertes, o al menos compatibles con los alimentos transportados y no deberán afectar los alimentos adversamente o presentar un riesgo significativo a la salud."

- en la última frase: cambie "áreas" a "superficies".

Quinto párrafo: cambie la redacción de la siguiente manera, "La unidad de transporte de los alimentos debe ser diseñada para ofrecer protección contra bichos tales como insectos y roedores y contaminación del ambiente tal como el polvo, mugre, lluvia y nieve. Cuando sea necesario, la unidad debe aislarse contra la pérdida o el aumento de calor, debe equiparse con capacidad de enfriamiento o calentamiento suficiente par mantener las temperaturas de los productos y debe ser construido teniendo en mente la facilidad de encerrarlo o sellarlo."

Sexto párrafo: redacte en parte para decir lo siguiente, "... y, en donde sea apropiado, desinfectando y fumigando..."

Séptimo párrafo: redacte en parte para decir lo siguiente, "Equipos auxiliares tales como tubos, mangueras, bombas y filtros deben ser..."

Agregue un nuevo párrafo noveno como sigue, "recintos enteros o parciales, protección sobre la cabeza, protección individual de compuertas u otros tipos de protección deben ofrecerse para prevenir la contaminación de los alimentos y superficies interiores durante la carga y descarga de las unidades de transporte de alimentos."

5.1 IDENTIFICACION DE POSIBLE PELIGRO

INDIA

El HACCP requerido bajo párrafo 5.1 no puede aplicarse a agricultores pequeños y pobres en países en vía de desarrollo. Asimismo, bastante flexibilidad se requiere para implementar HACCP en países en vía de desarrollo.

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Redacte para decir lo siguiente: "Podría ser útil referirse a la lista de preguntas (vea la Tabla 1) para identificar los peligros que puedan surgir durante el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados. Si se identifican tales tipos de peligro, las medidas de control apropiadas deberán implementarse. Se hace referencia al sistema HACCP para asegurar la inocuidad de los alimentos (Anexo a CAC/RCP, Rev.3 - 1997)."

5.1.1 REGISTROS DE CARGAS ANTERIORES Y LIMPIEZA ANTERIOR

NIGERIA

Nigeria está de acuerdo con que los registros que deberán mantenerse y tener disponibles son los tres más recientes cargamentos.

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Omita este artículo al combinar su contenido con el artículo 5.3 como se propone a continuación. Este requisito de los "registros" está fuera de lugar aquí ya que interrumpe la discusión de "identificación del peligro". Esta omisión resultará en la reenumeración de artículos en la sección 5.

5.2.1 PELIGROS ASOCIADOS CON LA UNIDAD DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS**ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Redacte la primera frase en parte para decir lo siguiente: "...residuos de cargamentos previos o limpieza y desinfección o higienización de materiales incluyendo olores que puedan penetrar los alimentos."

Omita la última frase. Este tema se discute a continuación bajo el artículo 5.4 transporte Dedicado.

5.2.2 PELIGROS ASOCIADOS CON LA CARGA Y LA DESCARGA**ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Redacte para decir lo siguiente: "introducción indeseable de bichos, microbios, humedad, polvo u otros contaminantes físicos o químicos."

5.2.3 PELIGROS ASOCIADOS CON EL TRANSPORTE**ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Redacte para decir lo siguiente: "La contaminación cruzada de cargamentos concurrentes, derrame, ruptura o escapes (incluyendo líquidos de calentamiento/enfriamiento). Un trastorno en el control de la temperatura. Un brote de huevos de insectos e insectos. La intervención de personas no autorizadas."

5.3 COMUNICACION Y DOCUMENTACION DE LOS CONTROLES DURANTE EL TRANSPORTE**INDIA**

El Anteproyecto de Código toma en cuenta la disponibilidad de compañías desempeñándose en apoyo logístico. Tales compañías son escasas en países en vía de desarrollo. Por lo tanto, la comunicación y la documentación de controles durante el transporte no pueden ser implementados en los países en vía de desarrollo. También anteriormente, la India no había apoyado la introducción de estos requisitos.

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Redacte para decir lo siguiente:

5.3.1 Desarrollo y comunicación de los controles

Los embarcadores o los recibidores deberán formular controles apropiados para asegurar la seguridad de los alimentos durante el transporte (véanse las preguntas en la Tabla 1.) Tales controles deberán comunicarse por escrito. Esta documentación es una herramienta importante para la validación y verificación de la adherencia a los Principios Generales de la Higiene de los Alimentos.

5.3.2 Registros del transportador

El transportador deberá mantener registros de la unidad de transporte de los alimentos describiendo los tres más recientes cargamentos y los métodos del lavado (fumigación), que se hayan usado. Esta documentación podrá incluir el número de la unidad de transporte de alimentos, registro de cargas anteriores, fechas de despacho, lista de números de sello evidentemente estropeados, registros de temperatura-tiempo y certificados de limpieza. Estos registros deberán estar disponibles en la unidad de

transporte de alimentos o de la manera indicada por la agencia oficial con jurisdicción. Estos registros deberán hacerse disponibles al transportador de alimentos, al receptor de alimentos y a la agencia oficial con jurisdicción.

(Nota: Se omite en esta última frase la referencia del idioma original a unidades de transporte de los alimentos de "uso sencillo", ya que este concepto es tratado bajo el artículo 5.4 Transporte Dedicado, a continuación.)

5.4 TRANSPORTE DEDICADO

NIGERIA

Nigeria considera que es necesario enfatizar que productos perecederos (por ejemplo, pescado congelado) requiere transporte dedicado a este grupo de productos.

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Redacte para decir lo siguiente:

5.4.1 Justificación

El transporte dedicado de productos singulares puede ser muy caro y se usa apropiadamente cuando se justifica al reducir significativamente los riesgos de la seguridad de los alimentos o al cumplir requisitos de prueba de calidad.

Las prácticas actuales de transporte de los alimentos en muchos países permiten sustancias y otros materiales "de calidad de alimento", que no poseen riesgos significativos, ser transportados en los mismos recipientes utilizados para el transporte de alimentos a granel, mientras se utilicen métodos de limpieza adecuados. Ejemplos de cargamentos de materiales aceptables a alimentos incluyen ácido acético, glicerina, alcoholes de ácidos grasos e hidróxido amónico.

Cuando se justifique, se requerirá el cargamento de alimentos individuales y esto deberá ser determinado por los embarcadores y receptores de tales alimentos y especificado en acuerdos contractuales.

5.4.2 Conformidad con los principios generales

El uso de una unidad de transporte de alimentos dedicada no exime al transportador de adherirse a las provisiones de este Código y del *Código Internacional recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos*.

6. ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANIDAD

NIGERIA

Nigeria sugiere que los tipos de desinfección apropiados o seguros de usar con alimentos sean incluidos en este texto.

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Redacte para decir lo siguiente:

6.1 Superficies interiores

Las superficies interiores de las unidades de transporte de los alimentos que estén en contacto directo con los alimentos deben mantenerse en buenas condiciones sin evidencia de corrosión excesiva, descascaramiento, astillado o materiales de revestimiento/forros sueltos.

6.2 Accesorios y conexiones

Los accesorios y las conexiones de una unidad de transporte de alimentos deberán ser limpiados, desinfectados o higienizados (cuando sea apropiado), y mantenidos para reducir el riesgo de contaminación. Varios procedimientos de limpieza serán necesarios, dependiendo de la naturaleza del producto o el alimento transportado.

6.3 El enjuague, si se requiere, y el drenaje deberán hacerse después de la desinfección o higienización

(Nota: El tema del enjuague ahora es cubierto por la nueva (adoptada por el CAC en su 23ª Sesión) Sección 6.1.2 del *Código Internacional recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos*. Específicamente menciona, "Cuando sea necesario, la desinfección posteriormente con enjuague a menos que las instrucciones del fabricante indiquen en base científica que no se requiere el enjuague.")

6.4 Superficies de madera tratadas

Cuando se utilice agua para limpiar superficies de madera tratadas, se deberá permitir su secado antes de cargarles con alimentos.

7 ESTABLECIMIENTO: HIGIENE PERSONAL

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Redacte para decir lo siguiente:

Las provisiones del *Código Internacional recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 3, 1997), Sección VII, señala los asuntos de higiene personal incluyendo la salud del empleado, limpieza personal y buenas prácticas de salud pública. Esta sección deberá aplicarse con respeto a todo el personal de las unidades de transporte de alimentos en contacto con alimentos a granel o alimentos semienvasados.

Introduzca lo siguiente

8 TRANSPORTE

Las provisiones de este código complementan el *Código Internacional recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 3, 1997), Sección VIII Transporte, y se deberá aplicar junto a el.

9 INFORMACION DEL PRODUCTO Y CONOCIMIENTO DEL CONSUMIDOR

Las provisiones del *Código Internacional recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 3, 1997), Sección IX Información del Producto y Conocimiento por parte del Consumidor, deberán aplicarse a los asuntos de transporte de alimentos en la medida que sean relevantes.

8 ENTRENAMIENTO

NIGERIA

Nigeria valora la importancia de entrenar el personal en las prácticas de higiene apropiadas y está dispuesta a involucrarse en programas de entrenamiento en colaboración con Codex, FAO, WHO, WTO u otro cuerpo internacional.

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Renumerar la sección a “10” y redacte de la siguiente manera:

10.1 Principios de la seguridad de los alimentos

Es importante que el personal de la industria de alimentos y el personal de transporte quienes son responsables por diseñar, implementar y supervisar programas para asegurar el transporte seguro de alimentos, entiendan los principios de la seguridad de los alimentos. Ellos deben entender estos principios en la medida en que se relacionan con las características de la industria de transportación de alimentos y la naturaleza de los alimentos específicos que se transportan.

10.2 Procedimientos de inspección

El personal de la industria y el personal regulatorio deben entender los procedimientos de inspección de unidad para el transporte de alimentos en lo que se refiere a la seguridad de los alimentos incluyendo métodos de prueba visuales, de olfato y otros métodos apropiados.