

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN MUNDIAL
DE LA SALUD

JOINT OFFICE: 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 6 del Programa

CX/FH 99/6 Add.1

octubre de 1999

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésimo-segunda Sesión

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

S

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL CULTIVO, LA COSECHA Y EL EMPACADO DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS EN EL TRÁMITE 3

Los siguientes países han sometido observaciones en respuesta al documento CX/FH 99/6: Brasil, Costa Rica, Dinamarca, Finlandia, India, Perú, España, el Reino Unido, y los Estados Unidos.

OBSERVACIONES GENERALES

BRASIL

El documento debería reescribirse. En nuestra consideración, la manera en que se presenta no es una practicalidad clara y expícita de este código.

La emisión de este anteproyecto es de gran interés y necesidad, pero necesita una mejor discusión y evaluación. Nos parece necesario incluir la producción de los hongos y algas.

COSTA RICA

Sugerimos cambiar el tiempo verbal en que está redactado el documento lo anterior quiere decir: cambiar debería por debe lo anterior por cuanto cuando estos documentos son adoptados por el país con la terminología debería nos obliga a transcribir todo el documento para modificar el tiempo verbal.

DINAMARCA

Referente a las discusiones anteriores, Dinamarca cree que debería considerarse incluir un anexo al documento sobre la producción de los bretones.

FINLANDIA

Debido a los problemas y los brotes asociados con los bretones, la recomendación de Finlandia es incluir una sección o anexo que se dirige a los bretones en este Código, o debería elaborarse un anteproyecto de Código especial de Prácticas de Higiene para los Bretones.

INDIA

La India es uno de los mayores productores de frutas y vegetales frescos del mundo y por lo tanto ocupa una posición clave en el escenario de la producción global. La India es también un país en vía de

desarrollo que cuenta con variadas condiciones agroclimáticas, lo cual significa que frutas y vegetales y otros cultivos se producen en una amplia área y bajo diversas condiciones climáticas durante los diferentes períodos del año. 70% de la población vive en áreas rurales y tiene como promedio menos de una hectárea de tierra. Esto se debe principalmente a que la agricultura de India es dominada por pequeños agricultores que producen para su propio consumo. Cualquier excedente en producción es vendido afuera, ya sea a pueblos vecinos o a mercados lejanos por intermediarios. Por consiguiente, la producción de frutas y vegetales siempre ha sido manejada de manera tradicional. Los comentarios de la India sobre el anteproyecto de código son los siguientes:

- La propuesta parece tener **compartimientos a prueba de agua** permitiendo la producción bajo un ambiente protector. Este tipo de producción no es viable en países en vía de desarrollo en donde los agricultores tienen pequeñas explotaciones agrícolas. Algunos de los países desarrollados inclusive, encuentran dificultad en cumplir con dichas condiciones rigurosas.
- Los requisitos sugeridos requieren un alto nivel de infraestructura, educación y entrenamiento por parte de los agricultores, a lo largo de un amplio período, en los países en vía de desarrollo. Además, esto no será económico ni para el agricultor ni para la venta fuera de la granja. La mayoría de los consumidores no tendrán capacidad de acceso a frutas y vegetales frescos a altos precios.
- El Código de Prácticas de Higiene Para el Cultivo debe concordar con el Acuerdo sobre medidas de Higiene y Fitosanitarias, y no debe ser una barrera innecesaria para el comercio.
- La aplicación de prácticas de higiene estrictas para el minifundista, sugerida por esta propuesta para evaluar los factores de producción como los suelos, el agua, el estiércol, etc. no es práctico para los países en vía de desarrollo por la sencilla razón que tales países no cuentan con la infraestructura, ni la mano de obra hasta tales límites.
- En la 31ª sesión del **CCFH**, la delegación de la India recibiendo el apoyo de muchos otros países declaró que la aplicación del HACCP en el cultivo, especialmente en países en vía de desarrollo es extremadamente difícil. La delegación de la India presentó sus comentarios por escrito al Secretariado de Codex pidiendo la incorporación de flexibilidad adecuada para los países en vía de desarrollo. El código propuesto no parece haber tenido en cuenta estas sugerencias. El objetivo de las sugerencias de la India era que no se puede esperar que países en vía de desarrollo lleguen a los niveles de competencia propuestos en el anteproyecto de código. Desde nuestro punto de vista, sería más apropiado mejorar las prácticas de higiene de una manera gradual y en fases para ofrecer el tiempo necesario para los países en vía de desarrollo.
- La India desea sugerir que el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene pueda apoyar mejoramientos en la tecnología de postcosecha para evitar la contaminación en los productos antes de sugerir prácticas de higiene al nivel de granja. Esto ayudaría a los países en vía de desarrollo. Esto no aparece en el anteproyecto de código.

En vista de lo anteriormente expuesto, el gobierno de India se opone al Anteproyecto de Código en su forma actual.

PERÚ

De la revisión y análisis del documento, resulta que en general es una buena propuesta y será útil para iniciar su discusión en el Comité de Higiene de los Alimentos y se complementa muy bien con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Sin embargo, la versión en español tiene algunas deficiencias de forma y algunas palabras cuyo sentido no corresponde al texto.

ESPAÑA

En la versión en español debería sustituirse en el título y en el contexto de la norma, las expresiones:

“cosecha” y “empacado” por “recolección” y “envasado”. Debe armonizarse en las versiones en español, francés e inglés, el carácter decisorio del Código, puesto que en español se utiliza la expresión “Deberían”, en francés: “Doivent” y en Inglés: “Should be”.

Somos partidarios de utilizar el tiempo en presente o en futuro (deben o deberán) y no el condicional (deberían).

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos quiere agradecer a la Delegación de Canadá y sus socios en la elaboración del anteproyecto por el trabajo que han cumplido en elaborar el documento desde una resúmen presentada en la 31ª Sesión del Comité. El Grupo de Anteproyecto debe felicitar a su elaboración de un Anteproyecto de Código que es bien preparado y técnicamente completo.

Debido a la relación estrecha entre los productos frescos enteros y las frutas y hortalizas “pre-cortadas”, puede resultarse más eficaz coordinar estrechamente la elaboración de los dos Códigos de Prácticas de Higiene del CCFH que tratan sobre estos productos. Esta coordinación asegurará que todos los aspectos de prácticas de higiene para los dos grupos de productos se dirijan adecuadamente. Sin embargo, esta coordinación no debe impedir el progreso de ninguno de los dos Códigos.

OBSERVACIONES A SECCIONES ESPECÍFICAS DEL CÓDIGO

AL TÍTULO

ESPAÑA

Se propone la sustitución del título del anteproyecto, por el siguiente: “Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para el cultivo, la recolección y el envasado de las frutas y hortalizas frescas”.

A LA SECCIÓN 1 OBJETIVOS

BRASIL

El objetivo principal es la producción de las frutas y hortalizas frescas, inocuas para su utilización y/o consumo.

ESTADOS UNIDOS

Las siglas BPA y BPM deberían insertarse entre paréntesis después de los términos “buenas prácticas agrícolas” y “buenas prácticas de manufactura” respectivamente y los términos deberían de utilizarse como sea apropiado por todo el documento.

Para clarificar el ámbito del Código, en la primera frase de esta sección debería cambiarse el término “desde la cosecha hasta el empacado” al “desde la producción primaria hasta la cosecha y el empacado.”

A LA SECCIÓN 2.1 ÁMBITO

BRASIL

Este código se relaciona con las BPA y BPF, pero debería indicar el empleo de los principios HACCP en esta fase de la producción. Puede incluir la evaluación del riesgo.

ESPAÑA

Se propone la sustitución de la segunda y tercera frase del primer párrafo, por las siguientes: “Concretamente, esta propuesta de código es aplicable a las frutas y hortalizas frescas cultivadas al aire libre o en instalaciones protegidas. Se refiere sobre todo a los peligros microbiológicos y trata los físicos y químicos solamente cuando están relacionados con las buenas prácticas agrícolas y las buenas prácticas de manipulación”.

En el segundo párrafo debería sustituirse la primera frase por la siguiente:

El Código no formula recomendaciones sobre las prácticas de manipulación para mantener la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas en el comercio al por menor, en la hostelería (bares, restaurantes, cantinas y otras actividades similares) o en los hogares.

A LA SECCIÓN 2.2 USO**BRASIL**

Los documentos del CAC sobre el Análisis del Riesgo y Criterios para el Análisis Microbiológico puede adicionarse. Debería ampliarse esta discusión, incluso el significativo de "los contaminantes de interés", también contemplando el control de la presencia natural de los microorganismos y los productos "que recibirán poco o no tratamiento después de la cosecha". Tal vez sería útil incluir un Anexo que trata sobre los requisitos y tratamientos del agua, incluso los el abono, aguas de alcantarilla y otros fertilizantes naturales en el nivel de la producción primaria.

ESPAÑA

En la tercera línea debe sustituirse la expresión: “. Este Código se dirige a los puntos de higiene que son específicos para el cultivo: cosecha y empaqueo de frutas y hortalizas frescas.” Por la siguiente: “. Este Código se refiere a los problemas de higiene específicos de la producción primaria, la recolección y el envasado de frutas y hortalizas frescas.”

A LA SECCIÓN 2.3 DEFINICIONES**COSTA RICA**

En la definición *Frutas y hortalizas frescas* – debería de eliminarse el texto entre paréntesis (por ejemplo: crudas) ya que eso da lugar a error

Sería conveniente definir el término “mínimo procesamiento”. En nuestro caso este es entendido como por ejemplo los jugos de frutas preparados a la vista y suministrados al consumidor para su consumo de inmediato (sin la presencia de aditivos o empaques que le aseguren larga vida), el palmito que se corta y se le elimina la cubierta exterior, etc.

DINAMARCA

Agua limpia debería definirse como “agua que no contiene microorganismos patógenos”. La frase que aparece entre corchetes debería eliminarse.

ESPAÑA

Por estar de acuerdo con la definición de agua limpia, se propone quitar los corchetes.

Con el fin de mejorar las definiciones en la versión en español, se propone la sustitución de las definiciones que figuran en el apartado por las siguientes:

Agua potable - agua que cumple con las normas de calidad del agua para beber descritas en las Guías de Calidad del Agua para Beber de la OMS.

Recolector - la persona responsable de la dirección de la recolección de frutas y hortalizas frescas.

Mantillo – Abono resultante del proceso controlado de digestión de las materias orgánicas por microorganismos aerobios y anaerobios.

Compuesto peligroso – todo compuesto químico susceptible de causar un efecto adverso a la salud.

Envasador - la persona responsable de la dirección del tratamiento postrecolección y envasado de frutas y hortalizas frescas.

Local de envasado - cualquier establecimiento cubierto en el que las frutas y hortalizas frescas reciben un tratamiento postrecolección y se envasan.

Envasar - la acción de colocar frutas y hortalizas frescas en un envase. Esta etapa puede realizarse en el campo o en un local de envasado.

Explotación agrícola - cualquier predio, local o terreno en el que se cultiven y recolecten frutas y hortalizas frescas, así como las áreas circundantes que estén bajo el control de la misma dirección.

Frutas y hortalizas frescas - productos que normalmente se venden al consumidor en su estado natural o con un tratamiento mínimo, destinados a ser consumidos crudos.

Cultivo Hidropónico - término general que se refiere a la producción de plantas sin suelo en un medio acuoso.

Insumos agrícolas - cualquier material (tales como semillas, fertilizantes, agua, agroquímicos y soportes de plantas) utilizado para la producción primaria de frutas y hortalizas frescas.

Microorganismos - incluye levaduras, hongos, bacterias, virus y parásitos. Ocasionalmente el término “microbiano” es utilizado para referirse a los microorganismos.

Peligros microbianos - microorganismos susceptibles de causar un efecto adverso a la salud.

Producción primaria – fases del cultivo de frutas y hortalizas frescas tales como la siembra, plantación, irrigación, aplicación de fertilizantes o agroquímicos y la recolección.

Productor - la persona responsable de la dirección del cultivo de frutas y hortalizas frescas.

Trabajador agrícola - cualquier persona que cultiva y recolecta frutas y hortalizas frescas.

REINO UNIDO

La definición de “producción primaria” en el Código difiere de la del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos – CAC/RCP1 –1969, Rev 3 (1997), en que se basa el anteproyecto. Se incluye la cosecha en la definición de producción primaria en el Código de Principios Generales, pero no se incluye en la definición de producción primaria en el anteproyecto de código de frutas y hortalizas. La definición debería ajustarse a la que se contiene en el documento de Principios Generales. Como consecuencia, sería conveniente eliminar “cosecha” del título del Anteproyecto de Código, o si no, hacer referencia a la cosecha en tal manera que se ajuste a la definición modificada. Lo mismo se aplica en el título de la Sección 3.

ESTADOS UNIDOS

Trabajador agrícola. Cambie “cultivo y cosecha” a “cultivo y/o cosecha” para ampliar la definición.

Agua limpia. Sugerimos la inserción de “o contaminantes químicos” después de la palabra microorganismos para asegurar que ambos riesgos, tanto el químico como el microbiológico, se

incorporeen en la definición. Además, para la frase “en niveles que comprometan la inocuidad de los alimentos”, sugerimos quitar los corchetes. Así, la definición modificada sería: “*Agua limpia*- agua que no contiene microorganismos patógenos ni químicos en niveles que comprometan la inocuidad de los alimentos.”

Explotación agrícola. Cambie “frutas y hortalizas frescas” a “frutas y/u hortalizas frescas” para reflejar de manera más adecuada las prácticas agrícolas.

Compuesto peligroso. Sugerimos cambiar el término “compuesto” a “material”. Además, sugerimos insertar la frase “en niveles específicos” después de “que” y antes “tiene” para proporcionar un significativo a la definición (cualquier compuesto químico puede ser un riesgo a menos que se especifique un nivel). Así, la definición modificada sería: “*Material peligroso* - cualquier compuesto químico que, en niveles específicos, tiene el potencial de causar un efecto adverso a la salud.”

Peligros microbianos. Sugerimos modificarla, resultando en la siguiente nueva definición. “*Peligros microbiales* – microorganismos patógenos u otros microorganismos en niveles que tienen el potencial para causar un efecto adverso a la salud.” Esta modificación resulta tanto en la calificación de los microorganismos contemplados como su relación con un nivel peligroso.

A LA SECCIÓN 3.1 HIGIENE AMBIENTAL

DINAMARCA

Se mencionan unos cuantos exámenes y evaluaciones. Sin embargo, no se explica qué se puede concluir de los resultados. Como por ejemplo: “Debería ser evaluado el uso previo del lugar a fin de identificar los peligros microbiológicos incluyendo la contaminación fecal y contaminación por desechos orgánicos.” Falta una conclusión. Si el lugar contiene desechos orgánicos, entonces no debería usarse.

Además, ¿Qué significa la última frase “Si existen niveles excesivos de agentes contaminantes ...”? ¿En comparación con qué?

FINLANDIA

Se dice que debería evaluarse el acceso de animales domésticos y silvestres a la explotación agrícola. Finlandia sugiere que “debería evaluarse el acceso de animales domésticos y silvestres a la explotación agrícola y a los suministros de agua.” Finlandia lo considera necesario para minimizar la contaminación fecal por medio del agua.

PERÚ

Se sugiere que la 1° y 2° viñeta se unan proponiéndose la redacción siguiente:

- Debería evaluarse el uso previo del lugar de producción y áreas adyacentes (cultivos agrícolas, lugar de alimentación animal, zonas de residuos tóxicos, zonas de tratamiento de aguas negras), para identificar los peligros microbiológicos ambientales que podrían contaminar el lugar de cultivo.

Asimismo, se sugiere incluir una viñeta con el texto siguiente:

- Debería evaluarse e identificarse la contaminación potencial de los suelos y el riesgo de contaminación de los cultivos.

Además se debe modificar la tercera viñeta como sigue:

Deberían revisarse y evaluarse las prácticas existentes, para determinar la prevalencia y probabilidad de que por falta de control de los animales domésticos y silvestres, los depósitos de estiércol animal entren en contacto con los cultivos. Los animales domésticos y silvestres deberían, en la medida de lo posible, ser excluidos de las áreas de producción primaria durante la temporada de cultivo y cosecha.

ESTADOS UNIDOS

Para las viñetas que aparecen después del segundo párrafo, sugerimos:

- En la primera viñeta, tacharse las palabras “debería ser evaluado”.
- En la segunda viñeta, tacharse las palabras “debería evaluarse”;
- En la primera viñeta, tacharse las palabras “debería ser evaluado”.
- En la tercera viñeta, tacharse las palabras “debería evaluarse”.
- En la primera viñeta, tacharse las palabras “debería ser evaluado”.

El concepto de la evaluación se incluye en la última frase del segundo párrafo.

A LA SECCIÓN 3.2. PRODUCCIÓN HIGIÉNICA DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

ESPAÑA

En el tercer párrafo, 1ª línea, donde dice: “... lugar de alimentación animal, zona de residuos tóxicos etc. ...”, debe decir: “... zona de alimentación animal, depósitos de residuos tóxicos, etc. ...”

A LA SECCIÓN 3.2.1 REQUISITOS DE LOS INSUMOS AGRÍCOLAS

ESTADOS UNIDOS

Inserte las palabras “o químicos” después de “microbianos” y antes de “contaminantes” con el fin de incluir los contaminantes químicos en el requisito.

A LA SECCIÓN 3.2.1.1 AGUA PARA USOS AGRÍCOLAS

DINAMARCA

Agua para riego y cosecha. Se ha establecido una lista para las áreas que necesitan atención especial respecto a la calidad de agua. Para los fines de dicha lista, solamente se debería utilizar el agua potable.

PERÚ

Primer párrafo, cuarta línea, sustituir la palabra “correctiva” por la palabra “correctora”. Esta palabra correctiva se repite varias veces en el texto.

Es común en nuestro léxico, utilizar palabras “correctiva” y “correctora”, aunque las dos significan corrección, la palabra *correctiva*, se usa para indicar castigo y la palabra *correctora* se usa para indicar corrección conforme a las reglas; por lo tanto, es más apropiado utilizar la palabra *correctora* y referirse a acciones o medidas correctoras; se sugiere corregir igualmente esta palabra en otras partes del texto

ESTADOS UNIDOS

Los títulos en la sección de “Agua para aplicación de fertilizantes, control de plagas y otros” y “Agua hidropónica” deberían aparecer en letras cursivas.

Bajo la sección sobre agua hidropónica, la primera frase es una frase de entrada a las disposiciones contempladas. No obstante, parece ser un *non sequitur* como aparece actualmente. Recomendamos insertar inmediatamente antes de la primera frase lo siguiente: “Debido a esto:”

A LA SECCIÓN 3.2.1.2 ESTIÉRCOL, LODOS RESIDUALES Y OTROS FERTILIZANTES NATURALES

DINAMARCA

En el primer párrafo, línea 4: “..u otros químicos en niveles que pueden dar lugar a frutas y hortalizas nocivas”.

Debería eliminarse la palabra “adversely” //”adversos” - no aparece en la versión en español//.

PERÚ

En el primer párrafo al final de la tercera línea dice lodos de tratamiento, debe decir lodos residuales.

ESPAÑA

En el cuarto epígrafe, cuarta línea, se propone suprimir la frase “como por ejemplo, aumentar al máximo el tiempo transcurrido entre la aplicación y la recolección de las frutas y hortalizas frescas, por considerar que puede inducir a error.

ESTADOS UNIDOS

En el segundo epígrafe, inserte “y los resultados de los mismos” para asegurar que se obtenga toda información, y cambiar el final de la frase a “...utilizados, los análisis realizados y los resultados de los mismos.”

En el tercer epígrafe, cambie “alta reducción de patógenos” a “la reducción de patógenos a niveles que no representan un peligro a la salud humana”. Lo anterior sirve para aclarar el extento a lo cual debería lograr la reducción de patógenos.

A LA SECCIÓN 3.2.1.3 SUELOS

ESTADOS UNIDOS

En la segunda línea, inserte “pueden” entre “peligros” y “existir”.

A LA SECCIÓN 3.2.1.4 AGROQUÍMICOS

FINLANDIA

Se dice que debería utilizarse los químicos conforme con las instrucciones del fabricante y que los productores deberían mantener registros sobre la cosecha para asegurar que el plazo entre la utilización de los químicos y la coscha sea apropiado.

PERÚ

En la tercera viñeta, donde dice: los productores deberían mantener registros de las aplicaciones de agroquímicos que “incluirán” y sigue texto. La palabra incluirán entre comillas, debe ser sustituida por la palabra “incluyan”.

Asimismo, en la quinta viñeta dice: las mezclas de agroquímicos “debieran”, debe decir las mezclas de agroquímicos “deberían” y sigue texto.

ESTADOS UNIDOS

Sugerimos adicionar la siguiente frase al final del primer epígrafe. “Los químicos utilizados como plaguicidas han de ser registrados y aprobados para su uso por un organismo oficial.”

A LA SECCIÓN 3.2.2.1 INSTALACIONES CUBIERTAS

ESPAÑA

Al objeto de clarificar el contenido del párrafo, se propone añadir al final del párrafo, lo siguiente: “tales como insectos, roedores y pájaros”

A LA SECCIÓN 3.2.3.2 ESTADO DE SALUD

COSTA RICA

Debería incluirse también las infecciones de las vías respiratorias como es el caso de gripe, tos etc. En el párrafo 2 de este numeral debería incluirse también las instalaciones completamente cerradas (para proteger el producto de insectos como moscas, abejas o mosquitos por contar con un mínimo de procesamiento).

REINO UNIDO

Primera frase: sugerimos cambiar “una dolencia o enfermedad” a “un agente infeccioso”

Primera parte de la segunda frase: sugerimos cambiar “Las infecciones” a “Las clases de enfermedades”

ESTADOS UNIDOS

Modifique la segunda frase para que quede como sigue: “Los síntomas de infecciones transmisibles incluyen ictericia, diarrea y vómito.” Esta modificación refleja el hecho de que la ictericia, diarrea y vómito son síntomas de infecciones, no son las infecciones mismas.

A LA SECCIÓN 3.2.3.3 HIGIENE PERSONAL

PERÚ

Primer párrafo, al final de la segunda línea después del punto seguido dice: las cortadas, debe decir las cortaduras y sigue texto.

ESPAÑA

En el primer párrafo, tercera línea, donde dice: “Las cortadas y ...”, debe decir: “Las cortaduras y ...”.

REINO UNIDO

Segunda frase: sugerimos cambiarla a “El personal debería lavarse las manos antes de comenzar cualquier actividad que envuelve la manipulación de frutas y hortalizas, cada vez que se regrese a las áreas de manejo, inmediatamente después de un descanso, inmediatamente después de

A LA SECCIÓN 3.2.3.4 COMPORTAMIENTO DEL PERSONAL

COSTA RICA

En el segundo párrafo debería incluirse uñas pintadas o largas y maquillaje.

REINO UNIDO

Segundo párrafo, final d la frase: sugerimos insertar “.....nocivas para la salud y y la aptitud del alimento.”

A LA SECCIÓN 3.2.4 EQUIPO UTILIZADO EN EL CULTIVO Y LA COSECHA

COSTA RICA

en el segundo párrafo debería decir “Su diseño y construcción debería facilitar su limpieza” en lugar de “... debería permitir su limpieza.”

PERÚ

Se propone modificar el primer párrafo como sigue:

Los productores y cosechadores deberían cumplir con las especificaciones técnicas recomendadas por los fabricantes de los equipos, cultivadoras, cosechadoras y contenedores, para su correcto uso y conservación. Deberían adoptarse las prácticas sanitarias siguientes: y continúa el texto tal como se propone en este inciso.

ESTADOS UNIDOS

En el segundo epígrafe, modifique la última frase a la siguiente redacción. “Dichos contenedores deben ser separados o de otra manera identificados para prevenir su uso como contenedores de cosecha.”

A LA SECCIÓN 3.3.1 PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

PERÚ

En la segunda viñeta, en la segunda línea dentro del paréntesis dice “desayunos”, debe decir “comidas o fiambres” y sigue texto.

ESTADOS UNIDOS

La lectura de la última frase del primer párrafo es inadecuada, debido a que implica que los epígrafes que siguen no pertenecen a la Sección 3. Sugerimos insertar la palabra “en otra parte” después de “presentadas” y antes de “en” para corregir este problema gramático.

En el cuarto epígrafe, cambie “heces de animales” a “heces de animales/seres humanos”.

A LA SECCIÓN 3.3.2 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DEL CAMPO A LA EMPACADORA

PERÚ

Antes del primer párrafo se sugiere incluir el texto siguiente:

El transporte del campo a la empacadora debería realizarse en el menor tiempo posible y en condiciones sanitarias adecuadas para reducir al mínimo el deterioro de los productos.

ESTADOS UNIDOS

Sugerimos insertar el siguiente nuevo epígrafe.

- “No se deberían utilizar los vehículos de transporte para transportar sustancias peligrosas”

El Comité quizás quiere consultar el *Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene sobre el Transporte de Productos Alimenticios a Granel y Productos Alimenticios Semienvasados* actualmente considerándose en el CCFH para más información sobre esta sugerencia.

A LA SECCIÓN 3.4.1 PROGRAMAS DE LIMPIEZA

COSTA RICA

en el tercer renglón debería eliminarse el término ser (... y deberían regularmente examinarse...).

ESTADOS UNIDOS

Primer párrafo, última frase, cambie “followed” // “siguientes”// a “follows” // “siguientes”//. Adicione el término “y cuando sea necesario” al final del primer epígrafe.

A LA SECCIÓN 5.2.2 ETAPAS ESPECÍFICAS DEL PROCESO

ESTADOS UNIDOS

Sugerimos adicionar una sub-sección sobre salones para maduración a esta sección.

5.2.2.1 USA DE AGUA POSTCOSECHA:

DINAMARCA

Primer párrafo: “el agua limpia podría ser utilizada para las etapas de lavado inicial”. Esto depende de la clase de producto. Las bayas, lechugas etc. deberían lavarse solamente con agua potable.

Se define la desinfección en el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene – Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997 como “la reducción, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, de la cantidad de microorganismos en el ambiente, hasta un nivel que no compromete la inocuidad o la aptitud de los alimentos”. Normalmente se emplea la desinfección para el tratamiento antimicrobiano de las superficies de materias, útiles, etc., que entran en contacto con los alimentos. El requisito usual sería que después de la desinfección, se laven la superficies etc. con agua limpia. Dinamarca considera que tales tratamientos no deberían nombrarse ni desinfección ni limpieza.

Dinamarca es de la opinión de que el tratamiento contemplado en el párrafo debería considerarse como el uso de un aditivo alimentario. Dinamarca llama la atención a la definición del Codex sobre aditivos alimentarios: “Los aditivos alimentarios son cualquier sustancia usualmente consumida como el alimento mismo y no se utiliza normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no un valor nutricional, la adición intencional de los cuales a los alimentos para un propósito técnico (incluso organoléptico) en la fabricación, **proceso, preparación, tratamiento**,...”. Dinamarca considera que el propósito del tratamiento, tal como se describe en el anteproyecto de código, es tecnológico.

FINLANDIA

Podría hacerse referencia al Documento de Debate sobre el Anteproyecto de Directrices para el Reciclado Higiénico del Agua Utilizada para la Elaboración en las Fábricas de Alimentos (CX/FH99/13).

ESPAÑA

Se propone cambiar el título de este apartado por “Utilización del agua después de la recolección”.

REINO UNIDO

Final del primer párr: sugerimos “.....los lavados finales deben utilizar agua de calidad potable”

A LA SECCIÓN 5.2.2.3 ENFRIAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

REINO UNIDO

Segundo párr., segunda frase, error tipográfico: “throughly” debe ser “thoroughly”

ESTADOS UNIDOS

Primer epígrafe, segunda línea, cambie “on to” a “onto” //error tipográfico//.

A LA SECCIÓN 5.2.2.4 ALMACENAMIENTO EN FRIGORÍFICO

ESTADOS UNIDOS

Preguntamos si esta sección incluye y se dirige adecuadamente al almacenamiento en ambientes controlados (CA).

A LA SECCIÓN 5.7 DOCUMENTOS Y REGISTROS

PERÚ

En la segunda línea del párrafo inicial dice: la “rastreabilidad”, debe decir la “trazabilidad”. La palabra trazabilidad, según el argot técnico (en el diccionario de la lengua se indica la palabra “trazado”) es más apropiada para el texto ya que indica recorrido o dirección.

ESPAÑA

Se propone sustituir en la 2ª línea, la palabra “rastreabilidad” por “trazabilidad”.

A LA SECCIÓN 5.8 PROCEDIMIENTOS DEL RETIRO DEL MERCADO DE PRODUCTOS

PERÚ

En la primera viñeta, segunda línea, dice: los productores y empacadores “debieran” disponer de programas de rastreabilidad ... debe decir: los productores y empacadores deberían disponer de programas de trazabilidad que sigue texto.

ESPAÑA

Se propone sustituir el título por: “Retirada de productos del mercado”.

En la primera línea del primer epígrafe, donde dice: “rastreabilidad”, debe decir: “trazabilidad”.

A LA SECCIÓN 10.1. SENSIBILIZACIÓN Y RESPONSABILIDADES

ESPAÑA

En el título donde dice “Responsabilade”, debe decir: “Responsabilidad”.