

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

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

Tema 4 del Programa

CX/FX 98/4  
Septiembre de 1999

S

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/WHO SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITE DEL CODEX SOBRE LA HIGIENE DE ALIMENTOS

32º Período de sesiones

Washington D.C., USA, 29 de noviembre al 4 de diciembre de 1999

### ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS A GRANEL A ALIMENTOS SEMIENVASADOS EN EL TRAMITE 7<sup>1</sup>

**Nota de la Secretaría:** En seguimiento a la decisión tomada en el 23º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (28 de junio – 3 de julio de 1999) se emitió la CL 1999/13-GEN que contenía el anteproyecto de código mencionado más arriba, para comentarios de los Gobiernos Miembros y Organizaciones Internacionales Interesadas. Los comentarios recibidos en respuesta a la CL 1999/13-GEN serán publicados en el documento No. CX/FH 99/4-Add.1. Este texto incluye la Información Básica y el uso de líquidos de calefacción adoptado por el 23º Período de Sesiones de la Comisión en el Proyecto de Código de Prácticas Revisado Recomendado para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel (ALINORM 99/17, Apéndice V, ALINORM 99/37, párr. 165)

#### Informacion Basica

La Comisión, en su 21º período de sesiones, aprobó la propuesta de elaborar el Proyecto de Código de Prácticas para todos los Productos Alimenticios Transportados a Granel.

El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), en su 29ª reunión, había examinado un texto preliminar del Anteproyecto de Código de Prácticas. Por sugerencia del CCFH en su 29ª reunión, el Grupo de Acción introdujo los siguientes cambios en el Código propuesto: modificó el título del documento, enmendó el ámbito de aplicación del documento para excluir a los animales vivos e incluir los alimentos semienvasados, modificó el formato del proyecto de código para ajustarse al formato de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, estableció una relación con el vigente Código para el Transporte de Aceites y Grasas incluyendo una referencia al presente Código y eliminó del documento los planes genéricos del sistema de HACCP. El Comité acordó que el Anteproyecto de Código fuera redactado de nuevo por los Países Bajos y distribuido para que se formularan observaciones en el Trámite 3.<sup>2</sup>

El Comité, en su 30ª reunión, había examinado esta cuestión. En esa ocasión el Comité observó que el grupo encargado de la nueva redacción había realizado una mejora importante. A pesar de la utilidad del documento, el Comité observó que era necesario examinar e incorporar vadas correcciones de estilo y otras observaciones que se habían recibido, en particular sobre la congruencia de la definición de "alimentos semienvasados" entre los distintos textos del Codex y la necesidad de seguir examinando el árbol de decisiones que figuraba en el Cuadro. En cuanto a la lista de reglamentos anteriores, el Comité tomó nota de la propuesta del grupo de redacción de hacer constar dos cargamentos anteriores. La delegación de la India indicó que en los países en

<sup>1</sup> Previamente publicado como ALINORM 99/13A, Apéndice IV. Se solicitaron comentarios en la CL 1999/13-GEN, julio, 1999.

<sup>2</sup> ALINORM 97/13A, párrafos 40-49.

desarrollo sería difícil aplicar requisitos estrictos en las explotaciones agrícolas, Dada la necesidad de examinar estas cuestiones, el Comité consideró que se necesitaba más tiempo para seguir mejorando el documento y que deberían solicitarse observaciones de los gobiernos, especialmente para especificar el Ambito de Aplicación del Código<sup>3</sup>.

El Comité, en su 31ª reunión, acordó incluir una sección sobre transporte a granel de alimentos en las áreas de producción primaria y enmendó el texto en los párrafos 2.2, 3.2 y 4.3. No se pudo alcanzar el consenso sobre el período de mantenimiento de registros en los cargamentos previos o el uso de Unidades Especializadas de Transporte de Alimentos. Estas partes quedaron entre corchetes. Se avanzó el anteproyecto de código con las enmiendas correspondientes al Trámite 5, el cual fue adoptado por el 23º Período de Sesiones de la Comisión.

Se invita al Comité a considerar y finalizar el texto y además a armonizar los textos sobre el uso de líquidos de calefacción adoptados por este Comité y el *Código de Prácticas Revisado Recomendado para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel*<sup>4</sup>

*[Aunque el agua caliente y el vapor son los medios de calefacción preferidos, pueden utilizarse otras sustancias sobre la base de la evaluación, de la seguridad y de los riesgos y de los procedimientos de inspección. Previa solicitud de las autoridades competentes, pueden existirse pruebas que demuestren que los medios de calefacción utilizados han sido evaluados correctamente y empleados en condiciones de seguridad.]*

---

<sup>3</sup> ALINORM 99/13, párrafos 28-30.

<sup>4</sup> ALINORM 99/17, Apéndice V.

## **ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS A GRANEL Y ALIMENTOS SEMIENVASADOS En el Trámite 7 del Procedimiento**

### **ÍNDICE**

<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>3</b>
<b>1. OBJETIVOS</b>	<b>3</b>
<b>2. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES</b>	<b>4</b>
2.1 <i>ÁMBITO DE APLICACIÓN</i>	4
2.2 <i>DEFINICIONES</i>	4
<b>3. PRODUCCIÓN PRIMARIA</b>	<b>4</b>
<b>4. ESTABLECIMIENTO: PROYECTO E INSTALACIONES</b>	<b>4</b>
<b>5. CONTROL DE LAS OPERACIONES</b>	<b>5</b>
5.1 <i>IDENTIFICACIÓN DE POSIBLES PELIGROS</i>	5
5.2 <i>FUENTES DE PELIGROS</i>	6
5.3 <i>COMUNICACIÓN Y DOCUMENTACIÓN DE CONTROLES DURANTE EL TRANSPORTE</i>	6
5.4 <i>TRANSPORTE ESPECIALIZADO</i>	7
<b>6. ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO</b>	<b>7</b>
<b>7. ESTABLECIMIENTO: HIGIENE DEL PERSONAL</b>	<b>7</b>
<b>8. CAPACITACIÓN</b>	<b>7</b>

### **INTRODUCCIÓN**

Los productos alimenticios pueden contaminarse o llegar a su lugar de destino en condiciones inapropiadas para el consumo, a menos que se tomen medidas de control durante el transporte. Estas condiciones pueden verificarse aunque se hayan adoptado medidas de higiene adecuadas en fases anteriores de la cadena alimentaria. Se deberá contar con sistemas de transporte idóneos para garantizar que los productos alimenticios se mantengan inocuos y aptos para el consumo hasta el momento de la entrega, y ayudar a los países a asegurar la continuidad del comercio.

Es esencial que se mantenga una adecuada comunicación entre el expedidor/fabricante, el transportista y el destinatario de los alimentos. Todos ellos comparten la responsabilidad de la inocuidad de los productos en esta parte de la cadena alimenticia. Los fabricantes o destinatarios de los alimentos deberán hacerse cargo de comunicar a los transportistas los procedimientos de control específicos para la inocuidad de los alimentos que se requieren durante el transporte.

El presente documento se ha estructurado conforme al Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, 1997), que deberá consultarse al aplicar este Código. Se señalan aquí las secciones de este Código que, debido a características de transporte específicas, requieren la aplicación de otros requisitos de inocuidad de los alimentos además de los contenidos en el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3, 1997); asimismo se mencionan en detalle tales requisitos específicos.

Este Código no sustituye la propuesta en vigor de Código Revisado de Prácticas para el Transporte de Aceites Comestibles y Grasas a Granel.

### **1. OBJETIVOS**

El Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados:

- identifica los requisitos adicionales de higiene de los alimentos aplicables al Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969,

Rev. 3 (1997)) que se aplican a las condiciones del medio de transporte de alimentos y a la carga, transporte, almacenamiento durante el tránsito y descarga de productos alimenticios a granel y de productos alimenticios semienvasados, a fin de asegurar que los alimentos se mantengan inocuos y aptos para el consumo humano;

- indica cómo deberán aplicarse estos controles, y
- ofrece modalidades para verificar que se hayan aplicado estos principios.

## **2. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES**

### **2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El Presente Código de Prácticas se refiere a la condición del medio de transporte de alimentos y a la carga, transporte, almacenamiento durante el tránsito y descarga de productos alimenticios a granel, productos alimenticios semienvasados y alimentos frescos. Las disposiciones de este Código deben aplicarse sumándose a todas las disposiciones aplicables del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, 1997) y en particular de su Sección 8, que se refiere específicamente al transporte.

### **2.2 DEFINICIONES**

*Alimento:* indica los productos primarios, intermedios y acabados (incluidos los aditivos alimentarios) destinados a [o aptos para] el consumo humano.

*Medio de transporte de alimentos:* comprende vehículos de transporte de alimentos o receptáculos que entran en contacto con los alimentos (tales como contenedores, cajones, bidones, cisternas) en vehículos, aviones, vagones ferroviarios, remolques y naves y cualesquiera otros recipientes en que se transporten alimentos.

*A granel:* indica productos alimenticios sin envasar que entran en contacto directo con la superficie de contacto del medio de transporte de productos alimenticios, así como con la atmósfera (por ejemplo, en polvo, granulados o líquidos, como aceite, copos de patatas, etc.).

*Alimentos semienvasados:* por productos alimenticios semienvasados se entiende todo alimento que puede entrar en contacto directo con el medio de transporte de alimentos o con la atmósfera (por ej., hortalizas y alimentos en cajas y bolsas).

## **3. PRODUCCIÓN PRIMARIA**

Se aplicarán las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3, 1997).

No obstante se ha de señalar que, en el caso de los productos frescos y los cultivos estacionales, éstos podrán contaminar el medio de transporte de alimentos más que cualquier otro producto alimenticio debido al tratamiento a que se ha sometido la tierra antes de la siembra, al uso de aguas residuales sin tratar o de estiércol, a la prácticas de recolección, las condiciones de elaboración u operaciones como pelado, cortado y rebanado. Las medidas destinadas a resolver estos problemas deberán aplicarse al producto alimenticio y/o al medio de transporte de alimentos. Habrá que actuar con particular cautela en el caso de productos frescos que requieran escasa o ninguna elaboración antes del consumo; éstos no deberán transportarse en medios empleados también para acarrear estiércol, fertilizantes, plaguicidas o productos que puedan haber estado en contacto con los mismos.

## **4. ESTABLECIMIENTO: PROYECTO E INSTALACIONES**

El diseño del medio de transporte de alimentos deberá proyectarse de manera de que se evite la contaminación cruzada como resultado de transporte simultáneo o consecutivo. Aspectos importantes son la facilidad de limpieza y los revestimientos apropiados.

El diseño y la construcción del medio de transporte de alimentos deberán facilitar la inspección, limpieza, desinfección y, cuando proceda, deberán permitir el control de la temperatura.

Por su diseño y construcción el uso de los medios de enfriamiento y calefacción deberán ser tales que se evite la contaminación. Podrán emplearse aquellos líquidos de calefacción o enfriamiento que se hayan convenido entre vendedores y compradores y resulten aceptables para las autoridades de los países destinatarios, sobre la base de una evaluación de riesgos.

En las superficies interiores deberán utilizarse materiales apropiados para el contacto directo con alimentos. Los materiales deberán ser atóxicos, inertes o por lo menos compatibles con los productos alimenticios que se transportan, y no deberán transferir sustancias a los productos alimenticios o tener un efecto perjudicial en los mismos. El acero inoxidable y las superficies revestidas con resinas epóxicas de calidad alimentaria son los materiales más apropiados. En el diseño de los interiores se deberán eliminar las zonas de acceso y limpieza difícil.

El diseño apropiado de los medios de transporte de alimentos deberá contribuir a prevenir la entrada de insectos, parásitos, etc. así como la contaminación proveniente del medio ambiente, y cuando sea necesario brindar aislamiento contra la pérdida o aumento de calor, una capacidad de enfriamiento o calefacción adecuada, y facilitar el cierre o la hermeticidad.

Se deberá disponer de instalaciones apropiadas y cómodas para limpiar y, cuando proceda, desinfectar el medio de transporte de alimentos.

El equipo auxiliar deberá estar sujeto (cuando proceda) a los requisitos estipulados anteriormente.

Para mantener las condiciones higiénicas, deberán proporcionarse instalaciones para el almacenamiento de tuberías, sus accesorios y demás equipo utilizado para trasladar los productos alimenticios.

## **5. CONTROL DE LAS OPERACIONES**

### **5.1 IDENTIFICACIÓN DE POSIBLES PELIGROS**

Quizás resulte útil remitirse a la siguiente lista de preguntas (véase el Cuadro 1) para la identificación y gestión de peligros durante el transporte de alimentos a granel y semienvasados. Asimismo se hace referencia al enfoque de HACCP.

**Cuadro 1**

¿Se trata de productos alimenticios “listos para el consumo directo”?
¿Es probable que las condiciones del medio de transporte de alimentos introduzcan o favorezcan un aumento del peligro?
¿Es probable que pueda introducirse o aumentarse un peligro durante la carga?
¿Es probable que el peligro pueda aumentar durante el transporte o el almacenamiento en el medio de transporte de alimentos?
¿Es probable que se introduzca o aumente un peligro durante la descarga?

**5.1.1 Registros de cargamentos y limpiezas previos**

El transportista deberá mantener registros, fácilmente accesibles en el medio de transporte de alimentos o en donde lo prescriba el organismo oficial competente, de los tres cargamentos previos más recientes y los métodos de limpieza utilizado en el medio de transporte de alimentos, incluidos los volúmenes transportados. Deberá poner esta información a disposición del expedidor de alimentos, de las autoridades oficiales de control y/o del destinatario/elaborador de los alimentos que así lo soliciten, para la evaluación de los posibles peligros.

Deberá mantenerse un registro completo de los cargamentos anteriores durante un período de [seis] meses.

**5.2 FUENTES DE PELIGROS**

Deberá considerarse la posibilidad de peligros provenientes de las siguientes fuentes, que se citan aquí a título de ejemplo:

**5.2.1 Peligros relacionados con el medio de transporte de alimentos:**

Material de construcción y revestimientos no idóneos, falta de un dispositivo de cierre/hermeticidad, residuos de cargamentos previos, residuos de materiales de limpieza y saneamiento. Cuando proceda, deberá tomarse en la debida consideración el empleo exclusivo del medio de transporte de alimentos para un producto alimenticio determinado.

**5.2.2 Peligros relacionados con la carga y descarga**

Aumento/disminución de la temperatura de los alimentos. Introducción perjudicial de microbios, polvo, humedad u otro tipo de contaminación física.

**5.2.3 Peligros relacionados con el transporte**

Fugas de líquido de calefacción/enfriamiento. Avería del control de la temperatura.

**5.3 COMUNICACIÓN Y DOCUMENTACIÓN DE CONTROLES DURANTE EL TRANSPORTE**

Los expedidores o destinatarios pueden formular controles idóneos para asegurar la inocuidad de los alimentos durante el transporte en determinados casos (véanse las preguntas formuladas en el Cuadro 1). Tales controles deberán comunicarse por escrito. La documentación constituye un instrumento importante para validar la evaluación de riesgos y verificar la observancia de los principios. Esta documentación puede incluir el número del medio de transporte, el registro de cargas anteriores, registro de temperatura/tiempo y certificados de limpieza. Tal documentación deberá ponerse a disposición de los organismos oficiales competentes. Cabe señalar que algunos medios de transporte se han concebido para un uso exclusivo solamente.

#### **5.4 TRANSPORTE ESPECIALIZADO**

[Los productos alimenticios a granel en forma de líquido, granulado o polvo deben transportarse en receptáculos y/o contenedores o cisternas reservados al transporte de productos alimenticios.]

En algunos casos puede estar justificado, después de una evaluación apropiada de los riesgos, que se exija el uso de transporte especializado para el producto alimenticio en cuestión, si bien ello no exime de que se adopten las medidas precautorias apropiadas.

#### **6. ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO**

Los medios de transporte de alimentos, así como los accesorios y conexiones, deberán limpiarse, desinfectarse (cuando proceda) y mantenerse de manera que se evite, o por lo menos se reduzca, el riesgo de contaminación. Deberá tenerse en cuenta que, dependiendo del producto en cuestión, se aplicarán distintos procedimientos de limpieza, que deberán registrarse. A la desinfección deberá seguir, cuando proceda, el enjuagado y secado.

#### **7. ESTABLECIMIENTO: HIGIENE DEL PERSONAL**

Deben aplicarse los Principios Generales de Higiene de los Alimentos a todo el personal que esté en contacto con los productos alimenticios.

#### **8. CAPACITACIÓN**

Es importante que el personal encargado del transporte esté adecuadamente informado de la naturaleza de los alimentos manipulados/transportados, así como de las posibles medidas precautorias adicionales que puedan requerirse. El personal deberá estar capacitado en cuanto a los procedimientos de inspección de los medios de transporte de alimentos destinados a asegurar la inocuidad de los productos alimenticios.