

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 39 06 57051 Telex 625825-625853FAO I Email codex@fao.org Fax 39 06 5705.4593

Tema 15 del Programa

**CX/FH 99/15
agosto de 1999**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésimo-segunda Sesión

Washington, D.C., EE UU, del 29 de noviembre al 4 de diciembre de 1999

S

ANTEPROYECTO PROPUESTO PARA EL ANEXO SOBRE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICAS: PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Preparado por los Estados Unidos de América

El presente documento es un informe sobre los antecedentes y el estado de desarrollo del Anteproyecto para el Anexo sobre Limpieza y Desinfección, del *Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997), Revisión. (1999)).

El Comité recordará que, en su 30ª Sesión (1997), se acordó iniciar un nuevo trabajo sobre este tema, pendiente de la aprobación del Comité Ejecutivo.¹ El Comité reconoció que no se incorporó la información detallada sobre limpieza y desinfección en la revisión actual al *Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos*, y que tal información sería beneficiosa. Fue acordado que los Estados Unidos, con la ayuda del Reino Unido, prepararía un documento inicial para la consideración del Comité. El Comité Ejecutivo, al tiempo que aprobaba el nuevo trabajo en el Trámite 1 en su 45ª Sesión (1998)², hizo notar que había que prestar mucha atención al efecto de incremento de la carga de trabajo de este Comité.

En la 31ª Sesión del CCFH, los Estados Unidos presentó un Documento de Sala de Conferencias³ (CRD) que revisó el Apéndice anterior sobre este tema (Apéndice 1), el cual apareció en la revisión anterior al *Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos*, o sea, el CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985). El CRD notó que el antiguo Apéndice 1 proporcionó: información práctica sobre la metodología efectiva de limpieza; información práctica

¹ ALINORM 99/13, párrafo 108.

² ALINORM 9/3, Apéndice 3

³ CCFH 31ª Sesión, Tema 13 del Programa, Documento de la Sala de Conferencias 1

sobre técnicas eficaces de desinfección y los factores que afectan la realización de la técnica; información sobre las clases de detergentes y desinfectantes; e información práctica sobre los chequeos para el monitoreo del medio ambiente. El CRD también indicó que el Apéndice hizo una distinción entre la limpieza y la desinfección y que estos procedimientos han de aplicarse exclusivamente a materiales que entran en contacto con los alimentos y el ambiente, pero no a materias primas ni ingredientes para la producción de alimentos, indicando que, aunque no se hace declaración explícita, la presuposición es que la sanitización de las materias que se van a convertir en alimentos debe contemplarse bajo el título de la elaboración de alimentos dentro del cuerpo de los Principios Generales o de los códigos de práctica individuales.

El CRD también indicó que, para lograr el objetivo de proveer información práctica sobre la limpieza y desinfección que reflejara las actuales prácticas, el Apéndice previo requería ser actualizado. Hizo notar que en el anterior apéndice, no se dió consideración a los procesos de desinfección física más nuevos (p.ej. la irradiación), procesos químicos (p.ej., la ozonación), las superficies con agentes antimicrobianos incorporados, ni las estrategias de múltiples barreras. Además, el apéndice precedente no se dirige a la frecuencia de la desinfección, ni a la validación de los procedimientos de saneamiento.

En la 31ª Sesión⁴ la Delegación de los Estados Unidos propuso diferir la consideración de esta cuestión en vista de la pesada carga de trabajo del Comité. El Comité concordó con esta propuesta.

La 23ª Sesión de la Comisión del Codex (junio-julio de 1999) adoptó una enmienda a la Sección 6.1.2 Procedimientos y Métodos de Limpieza del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)). La enmienda proporcionó información adicional sobre el enjuague cuando se emplea la desinfección.

El apéndice anterior dió valiosos detalles adicionales sobre la limpieza y desinfección adicionales a las que aparecen en el cuerpo principal del *Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos*. Los Estados Unidos cree que una revisión a este apéndice sería útil para los usuarios del Código y continuarán recomendando su elaboración.

Además, los Estados Unidos cree que sería útil dar más consideración a los asuntos de sanitización de las materias que se van a convertir en alimentos.

Infortunadamente, debido a la cuota y las prioridades de trabajo, no ha sido posible elaborar este documento en una manera más amplia. Los Estados Unidos proponen al contionuar trabajando en este tema en el entendido de que los Estados Unidos traerá, para consideración del Comité en su 33ª Sesión, las dos revisiones al Anexo anterior sobre limpieza y desinfección de materias que entran en contacto con alimentos y el ambiente, e información sobre la sanitización de materias que se van a convertir en alimentos.

Se invita al Comité sobre Higiene de los Alimentos que considere si un anexo actualizado sobre Limpieza y Desinfección que provee consejos prácticos sobre limpieza y desinfección de materias que entran en contacto con los alimentos y el ambiente sería útil, teniendo en cuenta su relación con secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997), Revisión. (1999)). Además, se invita al Comité a que contemple si la información sobre el saneamiento de las materias que se van a convertir en alimentos sería útil; y si es el caso, que indique la ubicación apropiada dentro del *Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos*, es decir, dentro del cuerpo del Código o en un Anexo.

⁴ ALINORM 99/13A, párrafo 109.