

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4 del programa

**CX/FH 04/4 Add. 1
Febrero de 2004**

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

S

**TRIGÉSIMA SEXTA REUNIÓN
Washington, DC, Estados Unidos de América, del 29 de marzo al 3 de abril de 2004**

**OBSERVACIONES SOBRE EL
ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS
PRODUCTOS LÁCTEOS**

**Presentadas por
Argentina y Tailandia**

2.5. Definiciones

Objetivo de inocuidad de los alimentos

ARGENTINA

Se sugiere que en la definición de “Objetivo de la inocuidad alimentaria” se incluyan los peligros físicos y químicos además de los microbiológicos que se encuentran citados. De esta manera también se estaría en concordancia con la nota del párrafo 5.1. del presente documento.

Con esta aclaración, estaríamos de acuerdo con la definición propuesta, por lo que sugerimos eliminar corchetes.

Validación

ARGENTINA

A los fines del presente documento, se está de acuerdo con la definición propuesta para el término “Validación”. Por este motivo, deberían también eliminarse los corchetes que en todo el documento figuran en la palabra “Validación” o sus derivados.

2.6 Idoneidad

TAILANDIA

Se entiende el significado de idoneidad como se define en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y en la primera parte de esta sección. La explicación adicional indica que “La leche y los productos lácteos pueden no ser idóneos si la leche o el producto lácteo, por ejemplo: ...contiene **un agente biológico o químico**, u otra materia o sustancia, ...”. Opinamos que es difícil encontrar una distinción entre este ejemplo y el concepto de inocuidad alimentaria y, por lo tanto, necesita mayor aclaración.

5.1. Control de los peligros alimentarios

ARGENTINA

Primer párrafo, al final del párrafo: Se está de acuerdo con lo señalado en el último párrafo de la nota explicativa, por lo que se sugiere eliminar los corchetes.

APÉNDICE B: MEDIDAS DE CONTROL MICROBICIDAS

[Irradiación

ARGENTINA

En la medida que no existan antecedentes de irradiación en productos lácteos y estudios que demuestren su inocuidad en este tipo de alimentos, no hay justificación para aceptar esta medida de control.

Por tal motivo, sugerimos eliminarla de la lista.

B.1.2 Gestión del proceso

Verificación del proceso

En el primer párrafo se menciona la reacción de la fosfatasa alcalina como una prueba para la pasteurización. Se sugiere que otras pruebas equivalentes, p. ej., la prueba de la peroxidasa, también pueden ser adecuadas para este fin. Recomendamos que esta oración se modifique con la siguiente redacción: “Los productos sometidos a pasteurización deberían mostrar una reacción negativa de fosfatasa alcalina **u otra prueba equivalente** inmediatamente...”

Observaciones y/o correcciones editoriales presentadas por Argentina para la traducción al español

En la versión en español se sugiere traducir, en todos los casos la palabra “*U.H.T.*” (*ultra high temperature*) por “*U.A.T.*” (*ultra alta temperatura*). Asimismo, la palabra “*shelf life*” debería traducirse como “*vida útil*” y la palabra “*performance*” como “*resultado*”.

1. OBJETIVOS

En la versión en español, el número del ítem está equivocado. En lugar de “2” debe decir “1”.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y USO DEL DOCUMENTO

En la versión en español, el número del ítem está equivocado. En lugar de “3” debe decir “2”. Asimismo deben corregirse los sucesivos sub-ítems.

3. PRODUCCIÓN PRIMARIA

En la versión en español, el número del ítem está equivocado. En lugar de “4” debe decir “3”.

5. CONTROL DE LAS OPERACIONES

5.2.1.2. Distribución del producto terminado

A los efectos de adecuar el título a la versión en inglés, debería traducirse como “*Distribución de los productos terminados*”.

ANEXO I: DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE

UTILIZACIÓN DEL ANEXO I

En la versión en español se sugiere traducir “*Special Provisions for the Production of Milk on Small Holder Dairy Farms*” como “*Provisiones Especiales para la Producción de Leche Utilizada en Pequeñas Explotaciones Lecheras*” en lugar de “*Provisiones Adicionales para la Producción de Leche en Pequeñas Explotaciones Lecheras*”.

ANEXO II: DIRECTRICES PARA LA GESTIÓN DE LAS MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA ELABORACIÓN Y DESPUÉS DE LA MISMA

5.1.2. Selección de las medidas de control

En la versión en español, se sugiere traducir “**Selection of Individual Control Measures**” como “*Selección de las Medidas de Control Individuales*” en lugar de “*Selección de las Medidas de Control*”.

En el tercer párrafo, se sugiere reemplazar el texto “*Medidas de Control Microbiostáticas que impiden la contaminación directa del producto*” por el siguiente “*Medidas de Control Microbiostáticas que previenen la contaminación directa del producto*” para asemejar la versión al inglés.