

# 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 7 del programa**

**CX/FH 04/7 -Add. 1  
Marzo de 2004**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

**Trigésima sexta reunión**

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

# S

### **ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PARA LA [GESTIÓN] DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* EN LOS ALIMENTOS**

**Observaciones, en el trámite 3 del proceso, presentadas por Canadá  
y los Estados Unidos de América**

#### **OBSERVACIONES GENERALES**

##### **ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Estados Unidos agradece a Alemania y a los otros miembros del grupo de redacción las mejoras que han logrado en este documento desde la última reunión. Estados Unidos nota que el documento proporciona asesoramiento práctico sobre la gestión de *Listeria monocytogenes* durante la producción primaria, el procesamiento y el transporte de los alimentos listos para el consumo. El documento también hace un excelente trabajo en la articulación de la necesidad de un programa eficaz de pruebas ambientales.

Estados Unidos considera que el enfoque tomado en el documento, es decir, el seguimiento de la estructura del "Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos", al entrar en detalle solamente en aquellas disposiciones que son específicas a *L. monocytogenes* y tomando en cuenta al mismo tiempo la Consulta Conjunta FAO/OMS de Expertos sobre la Evaluación de Riesgos de Peligros Microbiológicos de *Listeria monocytogenes* en los Alimentos Listos para el Consumo, es razonable y apropiado. Sin embargo, opinamos que se debería considerar si es necesario un asesoramiento similar sobre cómo identificar y gestionar los puntos críticos de control dentro del contexto del sistema de HACCP o de otros sistemas de control preventivo, en situaciones donde *Listeria* ha sido identificada como un peligro.

#### **INTRODUCCIÓN**

##### **CANADÁ**

Canadá agradece a Alemania su trabajo como líder del grupo de redacción en la elaboración de este documento. El documento es informativo y presenta un asesoramiento claro sobre aspectos clave a considerar en la gestión de *Listeria* en los alimentos.

Canadá aprueba el anteproyecto del documento. Notamos, sin embargo, que unas cuantas secciones y subsecciones no están numeradas según el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/CRP 1-1969, rev. 3-1997, enmendado (1999). Recomendamos que esto sea corregido en la siguiente versión de este documento.

**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

El 8º párrafo de la Introducción debería indicar que uno de los resultados principales de la evaluación de riesgos realizada por el FSIS de la USDA, fue la conclusión de que las combinaciones de intervenciones son más eficaces que una intervención por sí sola en el control del riesgo.

En el 9º párrafo de la Introducción, se debería considerar el hecho de que algunos productos manipulados después de su abertura pueden presentar un riesgo menor de ser un vector de contaminación cruzada distinto a los productos listos para el consumo, en virtud de sus requisitos de envasado y manipulación.

**SECCIÓN V - CONTROL DE LAS OPERACIONES****ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Esta sección debería ser modificada para recalcar que los alimentos listos para el consumo que no favorecen el crecimiento de *Listeria monocytogenes* pero que pueden contener bajos niveles de este patógeno no deberían ser una fuente de contaminación para otros alimentos listos para el consumo que puedan favorecer el crecimiento de este patógeno.

**5.2.1 CONTROL DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA****ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Se deberían crear parámetros para habilitar a los usuarios del documento a identificar una distinción entre los alimentos que favorecen el crecimiento de *Listeria* y aquellos que no favorecen el crecimiento de *Listeria*.

**5.2.3 ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y DE OTRA ÍNDOLE****ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Eliminar esta sección. A pesar de que se reconoce que esta sección aparece normalmente en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, el tema de los criterios microbiológicos fue separado eficazmente de este documento y será elaborado como un documento por separado.

**SECCIÓN VI - ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO****ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

El objetivo debería recalcar que los alimentos listos para el consumo que no favorezcan el crecimiento pero que puedan contener niveles bajos de *Listeria monocytogenes* no deberían ser una fuente de contaminación para otros alimentos listos para el consumo que favorezcan el crecimiento de *Listeria monocytogenes*.

**SECCIÓN VIII – TRANSPORTE****8.1 GENERAL****ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Primer párrafo: la frase “para prevenir un aumento inaceptable de *L. monocytogenes*” debería modificarse con el siguiente texto “para prevenir el crecimiento de *L. monocytogenes*”. Consideramos que el uso de la frase “aumento inaceptable” dependería de los criterios microbiológicos que no han sido establecidos todavía.

**SECCIÓN IX - INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES Y LA INDUSTRIA****CANADÁ**

Notamos que la sección IX, Información sobre el producto y sensibilización de los consumidores y la industria, hace referencia al tratamiento de pacientes por los proveedores de atención médica (2º párrafo de los Objetivos en el recuadro de texto) y a la facilitación del diagnóstico rápido de la listeriosis transmitida por los alimentos (3º párrafo de la subsección 9.1- Programas de comunicación). Cuestionamos la idoneidad de la inclusión de este tipo de recomendaciones debido a que parece estar fuera del ámbito de Codex. El papel de los proveedores de atención médica, dentro del contexto de Codex, podría ser el de proporcionar información sobre la selección de alimentos a personas con condiciones de salud particulares, como fue indicado en los Objetivos de la sección IX (dentro del recuadro de texto, 1º párrafo, segunda viñeta).

Asimismo, en la sección IX, recomendamos que el texto correspondiente a la “sensibilización de la industria” sea trasladado a la “Sección X – Capacitación”, la cual parece ser la más apropiada para colocar este tipo de recomendaciones.

**9.1 PROGRAMAS DE COMUNICACIÓN****ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

La última viñeta debería tener el texto “o servir como una fuente de contaminación” después de “el crecimiento de”.

**ANEXO 1: RECOMENDACIONES PARA UN PROGRAMA DE VIGILANCIA DEL ENTORNO PARA LISTERIA SPP. EN LAS ÁREAS DE PROCESAMIENTO****ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

El Anexo debería ser elaborado en más detalle a fin de proporcionar asesoramiento respecto a lo que debería ocurrir si se encontrara un resultado positivo, ya sea en términos del saneamiento del entorno o la disposición del producto.

**CAMBIOS EN CUESTIONES DE REDACCIÓN****ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Recomendaciones de redacción****Antecedentes**

La sección de antecedentes debería hacer referencia a la 35ª y no a la 34ª reunión.

**Introducción**

El 3<sup>er</sup> párrafo de la Introducción debería empezar con "*L. monocytogenes* puede causar..."

La última oración del 6<sup>o</sup> párrafo de la Introducción debería volverse a redactar de la siguiente manera "... y (3) un análisis del trayecto del producto realizado por el Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos de la USDA, en el que se examinó el riesgo de la contaminación de las carnes procesadas debido a las superficies que entran en contacto con los alimentos".

**Sección I – Objetivos**

Se debería modificar la primera oración con el siguiente texto "... marco para la gestión de *L. monocytogenes*...".

**Sección II – Ámbito de aplicación**

Añadir "/recontaminación" después de "contaminación" en la segunda oración.

**Sección III – Producción primaria**

Añadir "listericidas" después de "más tratamientos" en la primera oración.

Añadir "y los niveles" después de "prevalencia" en la segunda oración.

**5.2.1 Control del tiempo y la temperatura**

Añadir "y preferentemente menor de" antes de "2° a 4° C" en la segunda oración. Este cambio debería realizarse a lo largo del documento para efectos de coherencia.

**Sección 6 – Establecimiento: mantenimiento y saneamiento**

La primera oración de los "Objetivos" debería modificarse para facilitar su fluidez y legibilidad.

**6.1.1 General**

En el segundo párrafo [sólo en la versión en inglés], eliminar "estructuras de soporte para equipo" al final de la 3ª oración, debido a que aparece dos veces en la misma oración.

Añadir "durante" después de "o" en la última oración del 3<sup>er</sup> párrafo.

**Sección VIII – Transporte**

Recuadro del texto de Objetivos: Eliminar las casillas y corregir los espacios después de "Cuando sea necesario se deberían tomar las medidas necesarias." Eliminar los dos puntos después de "Objetivos".

**8.1 General**

Reemplazar la frase parentética en la primera oración con la siguiente redacción "y preferentemente menor de 2° a 4° C". Cambiar "temperatura" a "temperaturas" y [en la versión en inglés] eliminar "which" antes de "should".