

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 5 del programa

CX/FH 05/37/05- Add. 1

Febrero de 2005

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésima séptima reunión

Buenos Aires, Argentina, del 14 al 19 de marzo de 2005

S

OBSERVACIONES SOBRE EL

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS
GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PARA EL [CONTROL] DE *LISTERIA
MONOCYTOGENES* EN LOS ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO**

Presentadas por: los Estados Unidos de América y la Federación Internacional de Lechería (FIL)

CONSIDERACIONES GENERALES

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos agradece a Alemania y a las otras delegaciones del grupo de trabajo por las considerables mejoras que han logrado en el documento de las directrices y en el Anexo I desde la última reunión. Por instrucciones del CCFH, estos documentos están basados en las directrices vigentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y abordan específicamente cuestiones únicas relacionadas con *L. monocytogenes*. Estados Unidos considera que el documento de las directrices y el Anexo I son textos bien redactados y, después de que se incorporen los cambios sugeridos, pueden avanzar al Trámite 5. El CCFH podría considerar la posibilidad de un avance acelerado para estos documentos de manera que pasen al Trámite 8.

En cuanto al Anexo II, ésta es la primera versión del mismo. El documento se concentra debidamente en la descripción del paradigma del Objetivo de la inocuidad de los alimentos (OIA), el Objetivo de rendimiento (OR) y los Criterios microbiológicos (CM), así como también en el proceso de la determinación de los valores adecuados para estos puntos de control.

El CCFH debería considerar una consulta de expertos de JEMRA para articular más a fondo los conceptos que se presentan en este anexo. Estos conceptos son aplicados a todos los patógenos microbianos, no solamente a *L. monocytogenes*.

El avance del Anexo II a través del CCFH debería realizarse por separado del documento de las directrices y del Anexo I. Recomendamos que el Anexo II se regrese al Trámite 2 del proceso del Codex.

FIL

La FIL felicita al Grupo de redacción del CCFH que trabajó bajo la dirección de Alemania por el excelente trabajo realizado en la revisión del documento. Presentamos las siguientes observaciones para ser examinadas por el CCFH.

El cuerpo principal y el Anexo I del proyecto actual son concisos y claros. Los mensajes provenientes de las evaluaciones de riesgos publicadas han sido incorporados en el texto. El proyecto aclara las peculiaridades de *L. monocytogenes* en lo que respecta a la persistencia de este microorganismo en las instalaciones de la industria alimentaria, incluida su capacidad de multiplicarse en temperaturas próximas a 0 °C y de morar en “lugares donde pueden ocultarse”. El centro de atención se establece debidamente en la importancia de la temperatura y de la máxima duración de la vida útil, y en la información necesaria que debería ser proporcionada a los consumidores y a los proveedores de servicios de atención médica.

El Anexo 2 es muy innovador, puesto que es el primer documento de Codex en el que se aplican los nuevos conceptos de los Objetivos de la inocuidad de los alimentos y los Objetivos de rendimiento. Puede que los conceptos subyacentes sean nuevos para muchas personas, y especialmente el orden de magnitud del OIA en relación con los criterios microbiológicos, la influencia de las incertidumbres introducidas por los planes de muestreo y los errores de la medición. El CCFH debería considerar la inclusión de algunas notas explicativas en la versión final del documento, a fin de facilitar la comprensión de estos nuevos conceptos. Por ejemplo, el carácter de los planes de muestreo y la manera de aplicarlos necesitarían ser explicados en mayor detalle.

5.1 CONTROL DE LOS PELIGROS ALIMENTARIOS

FIL

El segundo párrafo hace referencia a "Los factores y atributos descritos a continuación... ", éstos pueden ser típicamente identificados como puntos críticos de control (PCC). No hay una lista específica o subpárrafos en el numeral 5.1, por lo tanto, no es claro a qué componentes se refiere esta frase. Si lo que se pretende es referirse a todas las medidas presentadas en las secciones 5.2 - 5.9, entonces esta afirmación no puede ser verdadera puesto que estas secciones incluyen varias medidas que no pueden o no deberían ser puntos críticos de control.

5.2 ASPECTOS CLAVE DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE LA HIGIENE

5.2.1 Control del tiempo y la temperatura

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

En el segundo párrafo, en la última oración, el debate sobre la selección de la duración adecuada de la vida útil (Sección 5.2.1) declara que “[los estudios sobre la vida útil] deberían tomar en cuenta el hecho de que las temperaturas bajas adecuadas pueden no ser mantenidas a lo largo de la cadena alimentaria completa...”. Es necesario elaborar esto en más detalle para indicar qué grado de uso de temperaturas indebidas debería tomarse en cuenta en función del tiempo de almacenamiento especificado. Para los alimentos que favorecen el crecimiento de los microorganismos, no habría una vida útil factible designada que pudiera asegurar la inocuidad tras el uso excesivo de temperaturas indebidas.

5.2.2 Fases de procesos específicos

FIL

El documento parece clasificar los alimentos de manera muy generalizada en aquellos que no favorecen el crecimiento y en aquellos que sí (se podría utilizar el término “listeriostático” [o “listeristático”] en paralelo con el término "listericidal"). Tenemos graves dudas en cuanto a la utilidad de una clasificación de alimentos tal (Anexo 2, Cuadro 1), porque no puede ser completamente integral; por ejemplo, los quesos suaves se presentan como una categoría homogénea mientras que, algunos de ellos, debido a que son deliberadamente elaborados más ácidos, son productos que “no favorecen el crecimiento”. La consideración del crecimiento desde un punto de vista dinámico, por ejemplo, dentro de rangos de temperaturas, a fin de tomar en cuenta todas las condiciones posibles, podría ser mejor, pero también podría complicar la clasificación sin proporcionar un beneficio claro al lector. En la sección 5.2.2, esto implicaría que el último párrafo

debería incluir el concepto del uso de medidas de control que reduzcan la tasa de crecimiento (además de aquellas que detienen el crecimiento).

Un pH con un valor de 4.0 podría ser reemplazado con valores más realistas tales como 4.2 ó 4.5.

9.4 PROGRAMAS DE COMUNICACIÓN

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

En el segundo párrafo, la información destinada para el consumidor (sección 9.4) debería recomendar la colocación y el uso de termómetros dentro de los refrigeradores en el hogar. Se podrían mencionar los indicadores de tiempo y temperatura como posibles herramientas para prevenir el consumo de alimentos que han sido conservados en temperaturas indebidas.

ANEXO I: RECOMENDACIONES PARA UN PROGRAMA DE VIGILANCIA AMBIENTAL¹ PARA *LISTERIA MONOCYTOGENES* EN LAS ÁREAS DE PROCESAMIENTO

d) Lugares de muestreo y número de muestras

FIL

En la primera oración, el texto “de la complejidad del proceso” podría reemplazarse con “del proceso y la complejidad del equipo”; y al final se podría insertar la frase “y del sistema de control que está siendo aplicado”.

ANEXO II. Derivación de límites microbiológicos y planes de muestreo en criterios microbiológicos a partir de objetivos de inocuidad de los alimentos; ejemplo: *Listeria monocytogenes* en los productos alimenticios listos para el consumo

1.3 CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

La sección 1.3 tendrá que ser necesariamente un debate conciso; se deberían incluir referencias donde los lectores puedan obtener explicaciones más completas. Las figuras 3 y 4 necesitan ser insertadas.

FIL

Anexo II - sección 1.3 (CM): Las figuras 3 y 4 que faltan, son esenciales para poder proporcionar una buena comprensión respecto al carácter de los planes de muestreo.

3.1 LECHE PASTEURIZADA

3.1.2 Suposiciones específicas sobre el producto o los procesos

FIL

En la tercera viñeta, una tasa de crecimiento que sigue un modelo lineal de 1.0 log/día es muy poco realista y no toma en cuenta el tiempo de latencia (los modelos de caldos utilizan 0.9/día; para la leche, un valor de 0.5 - 0.6 parece ser más realista, con 1 - 2 días de tiempo de latencia), pero no hay necesidad de hacer comentarios sobre este punto si no queda duda alguna de que las suposiciones son únicamente para efectos ilustrativos.

3.2.4 Conclusiones

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

La última oración en la sección 3.2.4 no es necesaria y puede que la información en ella no sea exacta.

¹ La vigilancia ambiental no debería confundirse con el concepto de la vigilancia según su definición en el sistema de HACCP.