

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 8 del programa

**CX/FH 05/37/08 - 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 DEL CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS HUEVOS Y
LOS PRODUCTOS DEL HUEVO (CAC/RCP 15-1976 (MODIFICADO EN 1978, 1985))**

Presentadas por: Argentina, Canadá, Venezuela y los Estados Unidos de América

OBSERVACIONES GENERALES

ARGENTINA

Argentina agradece la posibilidad de realizar comentarios al presente documento.

Argentina considera que se trata de un documento completo y que abarca todos los aspectos relacionados con la producción de huevo fresco de cáscara y ovoproductos, que demuestra un correcto trabajo por los redactores del anteproyecto.

CANADÁ

Canadá felicita a Australia por el buen trabajo realizado en el documento, el cual consideramos que ha mejorado mucho. Sólo tenemos una observación secundaria que presentamos a continuación.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos agradece y felicita a Australia y a los otros miembros del grupo de redacción por el considerable avance logrado en este documento. En general, estamos muy satisfechos con este Anteproyecto del Código de Prácticas de Higiene para los Huevos y los Productos del Huevo y lo respaldamos totalmente.

En preparación para las próximas deliberaciones sobre este documento durante la 37ª reunión del Comité, agradecemos la oportunidad de presentar las siguientes observaciones sobre este importante documento y esperamos con entusiasmo el debate de este tema del programa.

TÍTULO

VENEZUELA

[Corresponde solamente a la versión en español]. Se debería modificar el título con la siguiente redacción:

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS HUEVOS Y PRODUCTOS **DERIVADOS** DEL HUEVO

INTRODUCCIÓN

VENEZUELA

En el primer párrafo, se debería reemplazar la primera oración con la siguiente, “Este Código Internacional para los Huevos y los Productos **de** Huevo está diseñado para proporcionar orientación para la producción inocua **higiénica** de huevos y productos **de** huevo”.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

En la tercera oración del segundo párrafo, se debería reemplazar la frase “especies de aves domésticas productoras de huevo” con “especies aviares domésticas.”

1 OBJETIVOS

VENEZUELA

Se debería reemplazar la primera oración con la siguiente, “El objetivo de este Código es asegurar la inocuidad y la idoneidad de los huevos los productos derivados del huevo al aplicar el Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos, (CAC-/RCP 1-1969, rev. 3, 1997) **a este caso particular**”.

2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

VENEZUELA

En el primer párrafo, se debería reemplazar la primera oración con la siguiente “Este Código se aplica a la producción **primaria**, clasificación, almacenamiento, **transporte**, procesamiento y **distribución** de huevos y productos derivados de huevo de aves domésticas destinadas al consumo humano. Los huevos de manjar...”

2.2 UTILIZACIÓN DEL DOCUMENTO

VENEZUELA

Se propone la siguiente redacción del subtítulo:

Aplicación del documento en la producción y procesamiento de huevos por productores o empresas de pequeña escala y/o menos desarrollados.

2.3 PRINCIPIOS APLICABLES A LA PRODUCCIÓN, MANIPULACIÓN Y PROCESAMIENTO DE TODOS LOS HUEVOS Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL HUEVO

VENEZUELA

Se propone la siguiente redacción del subtítulo: “**PRINCIPIOS APLICABLES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA, MANIPULACIÓN Y PROCESAMIENTO DE HUEVOS Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL HUEVO**”

[Corresponde solamente a la versión en español]. En el segundo párrafo, en el primer principio, se debería modificar la oración con la siguiente redacción: **Desde la producción primaria hasta el punto de consumo los huevos y productos derivados de huevo deberían ser sometidos a medidas de control que han demostrado su capacidad para** lograr el nivel adecuado de protección a la salud pública.

En el tercer párrafo, se debería modificar la primera oración con la siguiente redacción, “El objetivo del Código es fomentar la inocuidad e idoneidad de los huevos y productos derivados del huevo para el consumo humano y brindar una orientación pertinente a los productores y procesadores, grandes y pequeños, sobre la aplicación de medidas de control en toda la cadena alimentaria”.

2.4 PAPELES RELATIVOS DE LOS PRODUCTORES, PROCESADORES Y TRANSPORTADORES DE HUEVO

VENEZUELA

Sustituir el título con el siguiente, “**RESPONSABILIDADES DE LOS PRODUCTORES, PROCESADORES, TRANSPORTADORES Y DISTRIBUIDORES DE HUEVOS Y PRODUCTOS DEL HUEVO**”

En el párrafo introductorio, se debería reemplazar la primera oración con la siguiente, “Todas las partes involucradas en la cadena de producción del huevo comparten la responsabilidad por la inocuidad e idoneidad del alimento. Éstas pueden incluir aquellas personas que participan en la producción primaria, manipulación, clasificación, envasado, procesamiento, suministro, distribución y preparación comercial de huevos y productos derivados del huevo para el consumo humano”.

2.5 DEFINICIONES:

VENEZUELA

Sustituir la definición de **Tratamiento microbicida** con la siguiente, “**Tratamiento microbicida** es una medida de control, por ej., la pasteurización, que destruye al número de microorganismos patógenos presentes en un alimento, o los reduce a un nivel que no constituyen un riesgo para la salud”.

Pasteurización - una medida de control donde los huevos o los productos derivados del huevo son sometidos a un proceso térmico para reducir la carga de microorganismos patógenos a un nivel aceptable para la inocuidad.

Nota: Para facilitar la comprensión del texto incluir las definiciones de Huevo pasteurizado y Producto procesado derivado del huevo.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

- Se debería añadir una definición para “Aviar: miembros de la clase Aves”.
- Se debería eliminar la definición de “Aves domésticas” y reemplazarla con una definición de “Doméstica – mansa”.
- Se debería añadir una definición para “Parvada infectada - un grupo de aves en las que, por medio de un muestreo ambiental, un muestreo serológico, pruebas realizadas en los huevos u otro procedimiento realizado según las disposiciones de las autoridades competentes, se ha determinado una infección por *Salmonella*”.
- En la definición de “Huevo de mesa”, se debería insertar la palabra “funcionales” después de la palabra “propiedades”.

3 PRODUCCIÓN PRIMARIA**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

[Se aplica solamente a la versión en inglés]. En la primera oración del cuarto párrafo, se debería eliminar la palabra “on” entre las palabras “*impact*” y “*the*.”

VENEZUELA

En el décimo párrafo, se debería reemplazar la primera oración con la siguiente, “El manejo de la parvada ponedora es clave para la producción **higiénica** de huevos **en el sector primario**. Las parvadas ponedoras...”

Nota: En lo sucesivo del texto, sustituir "producción inocua" por "producción higiénica" debido a que no sólo incluye inocuidad sino también la idoneidad del alimento.

3.2.1 Gestión de la parvada y salud animal**VENEZUELA**

Mejorar la redacción o traducción del siguiente párrafo (el primero). Se propone: “Los huevos deberían obtenerse de parvadas (reproductoras y ponedoras) sanas para que la salud de la parvada no afecte la inocuidad e idoneidad de los huevos (eliminado el término negativamente).”

Segundo párrafo, [se aplica solamente a la versión en español], se debería modificar la oración con la siguiente redacción:

La evaluación del riesgo de *Salmonella enteritidis* (Se) ha mostrado que la reducción de prevalencia de parvadas infectadas con Se resultará en una reducción en el riesgo de enfermedades humanas debido al consumo de huevos contaminados con Se.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

En la octava de las viñetas principales, se debería insertar la siguiente oración: “Si se utiliza un protocolo de vacunación, éste debería ser aprobado por las autoridades competentes”.

VENEZUELA

En la novena viñeta, sustituir el texto con el siguiente, “Los huevos de las parvadas infectadas que se encuentran todavía en producción y que representan un riesgo para la salud humana o avícola, se deberían desechar o desviarlos para aplicarles un proceso que asegure la eliminación del peligro”.-

3.2.2 Áreas y establecimientos para los sistemas de postura**VENEZUELA**

[Se aplica solamente a la versión en español]. Segundo párrafo. Mejorar la redacción y traducción. Se propone:

Las áreas y locales para el alojamiento de las parvadas y la postura indebidamente protegidos y mantenidos, en especial para los sistemas de producción a campo abierto y en gallineros, puedan contribuir a la contaminación de los huevos.

3.2.3.1 Provisión de agua**VENEZUELA**

[Se aplica solamente a la versión en español]. Mejorar la redacción y traducción. Se propone: “El manejo del agua debería realizarse de manera que se reduzca la posibilidad de la transmisión de peligros, directa o indirectamente, al interior o en la superficie de los huevos”.

En el cuarto párrafo, se debería modificar la redacción de la siguiente manera: “Debido a que el agua para beber puede ser una fuente de contaminación, se debería evaluar la necesidad de tratamiento para reducir o destruir los patógenos, incluida la *Salmonella*”.

3.2.3.4 Químicos agrícolas y veterinarios**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

En la séptima viñeta, se deberían insertar las palabras “legislación nacional y/o” antes de “las instrucciones del fabricante”.

3.3 Recolección, manipulación, almacenamiento y transporte de huevos**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

En la segunda viñeta, se deberían eliminar las palabras “o envasado”.

3.4 LIMPIEZA, MANTENIMIENTO E HIGIENE DEL PERSONAL EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA**ARGENTINA**

Argentina estima que la redacción del punto 3.4 no es apropiada y por ello sugiere el siguiente texto alternativo:

“Los procedimientos para la limpieza de gallineros vacíos deberían abarcar la limpieza y/o saneamiento de los ponederos, los gallineros, el retiro de la cama contaminada, los materiales del ponedero, las heces y, cuando proceda, el desecho inocuo de huevos de parvadas infectadas así como el retiro de aves muertas o enfermas”.

VENEZUELA

Se propone la siguiente redacción:

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS E HIGIENE DEL PERSONAL EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

3.4.1 Limpieza y mantenimiento de los establecimientos de postura

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

En el tercer párrafo, se debería eliminar la palabra “contaminada” y las frases “de las aves muertas” y “así como el retiro de aves muertas o enfermas”.

3.4.2.2 Estado de salud

VENEZUELA

Segundo párrafo, sustituir la última oración con la siguiente, “Toda persona afectada de dicha manera debería informar inmediatamente de la enfermedad o de los síntomas de ésta al supervisor inmediato”.

3.4.2.4 Instalaciones sanitarias

CANADÁ

Sugerimos la inserción de texto en otra viñeta en esa sección:

Tales instalaciones deberían:

No tener un acceso directo a la sala de postura

3.5 DOCUMENTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE REGISTROS

VENEZUELA

Reemplazar el segundo párrafo con la siguiente redacción, “Con respecto a la inocuidad de los alimentos, se deberían mantener registros, al menos por el término de un año, sobre lo siguiente:”

5 CONTROL DE LAS OPERACIONES

VENEZUELA

Segundo párrafo, primera oración. Se propone la siguiente redacción: “Esta sección hace referencia a las medidas de control que deberían aplicarse para prevenir, eliminar o reducir peligros al procesar huevos con cáscara y al producir productos derivados del huevo”.

5.1 CONTROL DE LOS PELIGROS ALIMENTARIOS

ARGENTINA

En el punto 5.1, donde se menciona la posibilidad de la utilización de huevos sucios si se limpian debidamente, Argentina considera que se debería mencionar que el método de limpieza no debería ser húmedo, dada la posibilidad de eliminar la capa protectora del huevo que evita que la cáscara se vuelva permeable.

VENEZUELA

Sustituir lo siguiente:

Huevos de mesa

Entre los huevos no aptos se pueden incluir:

Productos derivados del huevo

En la primera viñeta, se debería hacer la siguiente modificación, “Los huevos con grietas.....o ser desechados higiénicamente”.

5.2.1 Cuestiones respecto a tiempo y temperatura

VENEZUELA

Reemplazar el subtítulo con el siguiente “**5.2.1 Tiempo y temperatura**”

[Se aplica solamente a la versión en español]. En el primer párrafo, se debería modificar la primera oración de esta manera, "Desde la recepción de huevos, la manipulación.....".

5.2.2.1 Procesamiento de los huevos de mesa

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

- En el tercer párrafo correspondiente al tercer principio, se debería cambiar la palabra “proceso” a “método”.
- [Se aplica a la versión en inglés]. En la primera viñeta bajo el texto “Lavado, desinfección y secado,” se debería cambiar la palabra “*soaked*” (remojuados) a “*submerged*” (sumergidos).
- En la segunda viñeta bajo el texto “Vida útil para los huevos de mesa”, se deberían eliminar las palabras “métodos y”.

VENEZUELA

Limpieza

[Se aplica solamente a la versión en español]. En la tercera viñeta, se debería modificar la oración con la siguiente redacción:

“Si se procede a la limpieza en seco...”

(iii) Almacenamiento y distribución

[Se aplica solamente a la versión en español]. Se debería modificar la primera oración con la siguiente redacción:

Los huevos deberían ser almacenados y transportados bajo condiciones que no afecten adversamente su inocuidad e idoneidad.

(iv) Vida útil para los huevos de mesa

Sustituir el texto de la quinta viñeta con el siguiente, “El tipo de envase, debiéndose utilizar preferiblemente de poliestireno o de otro material higiénico”.

ARGENTINA

Con relación al **pie de página número 7**, ubicado en la página 24 de la versión en español, Argentina sugiere modificar la redacción del mismo eliminando las dos últimas oraciones. En virtud de ello, el texto que debería quedar es el siguiente:

“Consulta Conjunta FAO/OMS de Expertos sobre la Evaluación del Riesgo de Peligros Microbiológicos en los Alimentos, Sede de FAO, Roma, Italia, del 30 de abril al 4 de mayo de 2001, página 14”.

5.2.2.2 Procesamiento de los productos derivados del huevo:

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

- Nos preocupa el hecho de que una interpretación literal del cuarto principio (“La separación de la yema y la clara de la cáscara del huevo, debería realizarse de manera que se evite, tanto como sea posible, la contaminación cruzada entre la cáscara y estos componentes internos del huevo, y evitar la contaminación originada del personal o del equipo”) permitirá el uso del cascado / quebrado centrífugo (o “trituration”), una práctica no higiénica que permite la contaminación cruzada del contenido líquido del huevo con la cáscara triturada y los contaminantes bacterianos y materiales relacionados con la cáscara. Este principio, en su redacción actual, podría permitir el cascado / quebrado centrífugo, siempre y cuando el contenido líquido del huevo fuera retirado rápidamente de los huevos triturados, puesto que esto reduciría el tiempo de contaminación cruzada al mínimo. Lamentablemente, el retiro rápido de las cáscaras de huevo del contenido líquido del mismo no invertirá la contaminación. Además, es imposible examinar el contenido del huevo a partir de cáscaras individuales de huevo. Incluso los huevos muy deteriorados no son detectados ni rechazados en el cascado / quebrado centrífugo. Las máquinas modernas de cascado / quebrado de huevos están diseñadas para quebrar los huevos individualmente y reducir al mínimo el contacto entre la cáscara y el contenido de éste. Estados Unidos reconoce que las empresas más pequeñas o los países menos desarrollados probablemente no tengan fácil acceso a equipo mecanizado moderno para el quebrado de huevos; esto no debería impedir la manipulación de los huevos de una manera inocua e higiénica. Mucho antes de que el quebrado de huevos fuera mecanizado, en los Estados Unidos se requería que éstos fueran individual y manualmente quebrados utilizando equipo poco sofisticado, que permitía el examen del contenido de cada huevo, y que impedía que la cáscara y el contenido del huevo se mezclaran entre sí. Por estas razones, recomendamos firmemente que el lenguaje en este principio sea fortalecido para aclarar que el Código no permite el cascado / quebrado centrífugo ni el quebrado por ningún medio que no permita el examen individual del contenido del huevo o que no prevenga la contaminación cruzada extrema del contenido del huevo con la cáscara. Proponemos una redacción diferente para el cuarto principio: “La separación de la yema y la clara de la cáscara del huevo, debería realizarse de manera que se permita el examen individual del contenido del huevo, se evite la contaminación cruzada entre la cáscara y el contenido del huevo, y se evite la contaminación originada del personal o del equipo”.
- En la quinta viñeta bajo “Vida útil para los productos derivados del huevo”, se deberían insertar las palabras “de procesamiento” después de “Métodos”.

9.1 Identificación de los lotes

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

En la segunda oración del último párrafo, se debería reemplazar la frase “no menor a la vida útil” con el texto “de por lo menos 6 meses a partir de la fecha de producción”.