

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 6 (a) del programa

CX/FH 06/38/6

Octubre de 2006

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésima octava reunión

Houston, Texas, EE.UU., del 4 al 9 de diciembre de 2006

S

OBSERVACIONES SOBRE EL

PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONTROL DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* EN LOS ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

Remitidas por: Australia, Brasil, la Comunidad Europea, Tailandia, Nueva Zelanda, los Estados Unidos de América y la *International Commission on Microbiological Specifications for Foods* (ICMSF)

CONSIDERACIONES GENERALES

AUSTRALIA

El Proyecto de Directrices está basado en la estructura y los títulos del *Código Internacional Recomendado de Prácticas del Codex - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, rev. 4-2003)* (el CIRP) e incluye referencias frecuentes a ese documento. El propósito del Proyecto de Directrices es proporcionar asesoramiento sobre medidas adicionales necesarias para controlar a *L. monocytogenes* más allá de aquellas descritas en el CIRP. No obstante, hay casos donde pudo haber sido útil reafirmar la necesidad específica de prestar estricta atención al control de la temperatura en la manipulación de los productos listos para el consumo que favorecen la multiplicación del organismo en vez de tan sólo incluir una referencia al CIRP (véanse las observaciones específicas que se presentan a continuación).

COMUNIDAD EUROPEA

En respuesta a la circular CL 2005/42-CCFH, la Comunidad Europea (CE) no presenta ninguna observación particular, en esta fase, acerca del «*Proyecto de Directrices sobre la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de Listeria monocytogenes en Alimentos Listos para el Consumo*».

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos de América agradecen y felicitan a Alemania y a los otros miembros del grupo de redacción por el considerable progreso mostrado en este documento, con la adopción del Proyecto de Directrices por la Comisión en el Trámite 5 del procedimiento de elaboración. En general, estamos muy

satisfechos con este Proyecto de Directrices sobre la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de *Listeria monocytogenes* en los Alimentos Listos para el Consumo y lo respaldamos firmemente.

ICMSF

La ICMSF reconoce las grandes mejoras que se han logrado en el proyecto de directrices sobre *Listeria monocytogenes* (abreviada como “Lm”). Las distintas páginas que forman la introducción y los objetivos están muy bien elaboradas y contribuyen mucho al documento.

INTRODUCCIÓN

Primer párrafo

Nueva Zelanda

En la última oración, “... los alimentos listos para el consumo, los alimentos con una larga vida útil, los alimentos refrigerados y, ~~con frecuencia~~ habitualmente se produce la...”

Tercer párrafo

Estados Unidos de América

En el 3^{er} párrafo, recomendamos insertar la palabra “relativa” después de la palabra “virulencia”, en la 3^a oración.

Octavo párrafo

Nueva Zelanda

En el documento proyecto se incluye una cita de la FDA/FSIS que indica que, por lo general, una combinación de intervenciones es más eficaz que cualquier intervención aislada para controlar a *Listeria*. Si bien esto es correcto, Nueva Zelanda piensa que en el párrafo también se necesita indicar que muchos países son capaces de controlar a *Listeria* por medio de la implementación adecuada de buenas prácticas de higiene (BPH) / procedimientos operativos normalizados de saneamiento (PONS). La intervención específica es innecesaria.

Noveno párrafo

Estados Unidos de América

En el 9^o párrafo, recomendamos la siguiente redacción para la segunda oración: “La capacidad de un alimento de favorecer la proliferación del organismo durante la vida útil normal de un producto aumenta considerablemente el riesgo de que el alimento contribuya a la contaminación con listeriosis transmitida por los alimentos”.

Último párrafo

Nueva Zelanda

Un comentario en esta sección acerca de la importancia de los procedimientos operativos normalizados de saneamiento sería una buena contribución para esta sección.

Nota a pie de página N° 5

Escribir *Listeria monocytogenes* en cursiva.

SECCIÓN I – OBJETIVOS

Segunda oración

Nueva Zelanda

[Se aplica solamente a la versión en inglés]. “~~Their~~ The...”.

2.1 Ámbito de aplicación

Primer párrafo

ICMSF

En el ámbito de aplicación se declara que (tercera oración), “Estas directrices recalcan las medidas de control fundamentales que afectan a los factores clave, que a su vez influyen en la frecuencia y el grado de contaminación de los alimentos listos para el consumo con *L. monocytogenes* y, en consecuencia, en el riesgo de listeriosis”. Tomando esto en cuenta, es confuso que en varios lugares en el documento (3.4; 4.3.1; 4.4.6), se menciona a las gotitas de condensación como una fuente / medio de distribución para Lm que necesita ser controlado. Aunque hay muy poco apoyo científico para esto, las gotitas de condensación constituyen realmente un problema general en muchas plantas pero ciertamente no se trata de “un factor clave” que sea específico de Lm. Es un factor que debería ser controlado mediante la aplicación de las buenas prácticas de higiene. Al poner demasiado énfasis en la condensación con respecto a Lm, casi se da la impresión de que es un factor único para el control de este patógeno. Sería mejor incluir una referencia a la relevancia de la condensación en un sentido más general en algún lugar en las directrices, pero no bajo las secciones donde se describen las medidas específicas de control.

Último párrafo

ICMSF

Sería mejor que el último párrafo bajo el Ámbito de aplicación se eliminara. La última oración de este párrafo es una repetición de lo que el párrafo principal bajo el ámbito de aplicación ya ha expresado y, además, para controlar el patógeno en los alimentos no listos para el consumo no solamente se necesitan las buenas prácticas de higiene sino también un diseño e implementación adecuados de la medida que controla a Lm (por ejemplo, la pasteurización).

2.2 Definiciones

AUSTRALIA

Se podría utilizar la última versión del *Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos* (ALINORM 05/28/13, Apéndice III, págs. 67-81) como una referencia en una nota a pie de página.

Alimento listo para el consumo

Nueva Zelanda

“...que normalmente se come...”. Sugerimos el uso del término "bactericida" en vez de "listericida" puesto que ésta es una definición genérica para los alimentos listos para el consumo para todos los patógenos.

SECCIÓN III - PRODUCCIÓN PRIMARIA

Segundo párrafo

ICMSF

En el segundo párrafo figuran ejemplos entre paréntesis que no son coherentes. El primero da un ejemplo de control mientras que los otros dan ejemplos de posibles problemas o cuestiones a ser controlados. Sería más sencillo no incluir los ejemplos y que el párrafo tuviera la siguiente redacción: “En los alimentos listos para el consumo que se fabrican sin someterlos a un tratamiento listericida, se necesita prestar atención adicional a la producción primaria para asegurar el control específico del patógeno, incluida una mayor atención a la higiene del personal y los programas de utilización del agua en los centros de producción primaria”.

Tercer párrafo

TAILANDIA

Según el proceso de verificación en la fase de recepción de la materia prima, se expresó que el análisis de *Listeria monocytogenes* se considera un instrumento eficaz en la verificación de la medida de control de la producción primaria. Nos preguntamos si la eficacia sería la misma si el análisis de *Listeria* spp. se hiciera por preferencia. Si corresponde, la adición de “*Listeria* spp” sería otra alternativa útil para los fabricantes en función del ahorro de costo y tiempo de análisis. La redacción de la oración en el tercer párrafo sería entonces la siguiente:

“El análisis de la materia prima para la detección de *L. monocytogenes* o *Listeria*. spp. puede resultar, cuando corresponda, un instrumento importante para verificar que las medidas de control en el ámbito de la producción primaria restringen adecuadamente la frecuencia y el grado de contaminación en la medida necesaria para lograr el nivel de control requerido durante la elaboración ulterior”.

Nueva Zelanda

Este párrafo puede resultar en confusión puesto que el análisis de la materia prima para verificar la ausencia, o una baja concentración, de *Listeria* tiene pocas probabilidades de producir un resultado contundente a menos que la contaminación sea extremadamente alta. Nueva Zelanda cree que es mejor validar debidamente cualquier medida de control de *Listeria* en la granja, y luego vigilar los parámetros físicos del proceso relacionados con la medida.

3.3 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**AUSTRALIA**

Esta sección contiene solamente una referencia al CIRP. La única mención sobre el control de la temperatura en esta sección del CIRP declara que:

Deberá tenerse cuidado en impedir, en la medida en que sea razonablemente posible, el deterioro y la descomposición, aplicando medidas como el control de la temperatura y la humedad y/u otros controles.

Dada la importancia del control de la temperatura para el control de *L. monocytogenes* y el potencial para el uso indebido de la temperatura en los alimentos listos para el consumo a lo largo de la cadena de distribución, se sugiere que en esta sección figure un recordatorio más fuerte de este factor que coincida con el que se presenta en otras secciones, por ejemplo:

*Cuando sea factible y apropiado para el producto alimenticio, y cuando los ingredientes alimentarios y los productos favorezcan la proliferación de *L. monocytogenes*, la temperatura del producto durante la manipulación, el almacenamiento y el transporte no debería sobrepasar los 6 °C, (preferentemente 2 °C - 4 °C) para reducir al mínimo la proliferación. Las materias primas deberían manipularse, almacenarse y transportarse separadamente de los productos elaborados y terminados.*

SECCIÓN IV - ESTABLECIMIENTO: DISEÑO E INSTALACIONES**Objetivos****Primer guión****Nueva Zelanda**

Escribir *L. monocytogenes* en cursiva.

Nueva Zelanda considera que sería útil incluir las consideraciones relativas al desagüe en este punto (el diseño / la colocación de los desagüeros y el diseño de las instalaciones para prevenir la acumulación de líquido en el piso). El desagüe se considera posteriormente bajo mantenimiento y saneamiento; sin embargo, algunas de las cuestiones recaladas en esa sección posterior pueden reducirse grandemente si primero se consideran en el diseño de las instalaciones.

Segundo guión

ICMSF

El término "sitios de anidamiento" se menciona 13 veces en el documento, pero en ningún lugar de las directrices se describe o se define. Sería útil para los lectores que se incluyera una descripción de tal índole. También es confuso que se mencionen los biofilms en varios lugares (3.4; 4.1.2.; 4.3.1) en oraciones tales como "biofilms que contienen *L. monocytogenes* y sitios de anidamiento...". Esto pone mucho énfasis en la importancia de los biofilms como una fuente de Lm. Si bien los biofilms, de hecho, se presentan, en la mayoría de los casos la fuente de Lm en los sitios de anidamiento no es un verdadero biofilm en la manera en la que se entiende ese término. El término "sitio de anidamiento" es el término más amplio que captura todas las posibles fuentes de un microorganismo específico, que puede incluir un verdadero biofilm, pero que generalmente consistirá en otro tipo de fuente. Una mejor redacción sería entonces: "sitios de anidamiento que contienen *L. monocytogenes*, incluidos los biofilms" cuando sea importante mencionar los biofilms como una fuente pertinente en especial.

4.1.1 Establecimientos**Estados Unidos de América**

Recomendamos insertar la referencia (CAC/RCP 1-1969, rev. 4-2003) después de *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*. Recomendamos insertar la misma referencia en la sección 4.2.3 Instalaciones temporales / móviles y distribuidores automáticos.

4.2.1 Diseño y disposición**Segundo párrafo****Nueva Zelanda**

Se debería considerar el mencionar dónde deberían colocarse, en relación con el producto terminado, las instalaciones para el cambio de ropa / la higiene del personal / los servicios sanitarios.

Es interesante que en este documento se fomenta la separación de las materias primas y el producto terminado en un sentido físico (ya sea en función de espacio o división) pero no se comenta sobre la separación por tiempo o función (por ejemplo, la elaboración que incluye la materia prima y los productos no listos para el consumo, limpiar, esperar y luego elaborar los productos listos para el consumo). Nueva Zelanda considera que sería útil describir esos mecanismos de control y la norma apropiada de implementación / verificación cuando la separación física no sea factible.

4.2.2 NUEVAS CONSTRUCCIONES O RENOVACIONES**AUSTRALIA**

La referencia a la Sección 6.3 (titulada, Sistemas de control de plagas) al final de esta sección parece ser un error. Debido a que la orientación parece tratar de la vigilancia ambiental, la referencia debería hacerse probablemente a la Sección 6.5 – Vigilancia de la eficacia.

ICMSF

Bajo la Sección 4.2.2 (Nuevas construcciones o renovaciones) se remite a los lectores a la Sección 6.3. Esa es la sección que trata sobre el control de plagas y podría no ser la sección que se tenía en mente como referencia. Parece que la Sección 5.9 ó 6.5 sería más apropiada.

4.3.1 Consideraciones generales**Primer párrafo****Nueva Zelanda**

Se debería considerar incorporar texto que declare que las superficies, etc., deberían tener una naturaleza impermeable cuando sea posible, por ejemplo, no la madera, etc. Es probable que esto se abarque en los Principios Generales, pero sería útil recalcar este punto en relación con *Listeria*.

Tercer párrafo

Estados Unidos de América

[Se aplica solamente a la versión en inglés]. En el tercer párrafo, en la primera oración, recomendamos eliminar la palabra “any” (cualquier) que aparece delante de las palabras “psychrotrophic bacteria” (bacterias psicrótrofas).

4.4.8 Almacenamiento

Nueva Zelanda

En el documento proyecto se declara que las materias primas deberían almacenarse separadamente de los productos elaborados y terminados. Asimismo, el texto en el recuadro declara que “Deberían controlarse las operaciones de elaboración...”. Ciertamente, estos dos requisitos “deben” ser obligatorios, y en la nota a pie de página 6 se debería escribir *Listeria* en cursiva.

SECCIÓN V - CONTROL DE LAS OPERACIONES

Nueva Zelanda

El texto en el recuadro (la primera oración) declara que “Deberían controlarse las operaciones de elaboración...”. Se debe sustituir la palabra “Deberían” con “Deben”.

5.2.1 Control del tiempo y la temperatura

SEGUNDO PÁRRAFO

Nueva Zelanda

Las ideas expresadas en el segundo y tercer párrafos son confusas. La oración sobre el uso indebido de la temperatura y la vida útil es irrelevante. Es más importante el hecho de que el uso indebido de la temperatura podría aumentar las concentraciones de *Listeria*.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Recomendamos modificar la redacción de la 2ª oración como sigue: “La exposición a temperaturas indebidas puede aumentar la tasa de proliferación de *L. monocytogenes* en productos que pudieran favorecer la proliferación, aumentando de esta manera la exposición del consumidor y su riesgo de contraer listeriosis”.

TERCER PÁRRAFO

Nueva Zelanda

El texto del tercer párrafo necesita declarar simplemente lo siguiente: “Debido a que, en la ausencia de aditivos antimicrobianos específicos, *Listeria* es capaz de proliferarse bajo condiciones de refrigeración, la temperatura de almacenamiento y la vida útil declarada, según lo determinado por los estudios de validación (cultivo tradicional o modelos microbiológicos), deberían ser tales que las concentraciones de *Listeria* no lleguen a niveles indebidos. Los estudios de validación deberían tomar en cuenta las fluctuaciones en la temperatura durante el transporte y el almacenamiento hasta el punto de consumo”.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

En la penúltima oración del 3^{er} párrafo, recomendamos insertar “(p. ej., pH, actividad del agua)” después de “factores intrínsecos”.

5.2.2 Fases de procesos específicos

PRIMER PÁRRAFO

AUSTRALIA

La referencia a la Sección V del CIRP no parece correcta. En la Sección V se presentan ejemplos de fases de procesamiento pero no se trata el tema de la validación. Debido a que la orientación parece

tratar de la validación de los procesos listericidas, la referencia probablemente debería corresponder al Anexo sobre el sistema de HACCP en el CIRP (*Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y las Directrices para su Aplicación*).

SEGUNDO PÁRRAFO

NUEVA ZELANDA

El párrafo dos requiere una definición de “bacteriostáticas”.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

En la primera oración del 2º párrafo el pH debería ser 4.4, no 4.0. Los estudios científicos indican que la proliferación de *L. monocytogenes* se previene a un pH igual o inferior a 4.4.

TERCER PÁRRAFO

NUEVA ZELANDA

El párrafo tres necesita reorganización para efectos de claridad. “Los productos que han sido sometidos a un tratamiento listericida pero que pueden favorecer la proliferación de *L. monocytogenes* pueden todavía presentar un riesgo si se contaminan o recontaminan antes del envasado final. En tales casos, si fuera necesario, se podrían aplicar medidas de control adicionales (por ejemplo,...de proliferación de *L. monocytogenes* o impedirlo”.

CUARTO PÁRRAFO

NUEVA ZELANDA

El cuarto párrafo también necesita volverse a redactar. “Además, los alimentos crudos listos para el consumo, tal como la lechuga, que no son nunca sometidos a una intervención antimicrobiana pero que pueden favorecer la proliferación de *L. monocytogenes* representan un riesgo similar y podrían requerir la aplicación de medidas de control específicas para limitar el grado de ...”.

5.2.4 Contaminación microbiológica cruzada

SEGUNDO PÁRRAFO

NUEVA ZELANDA

Primera oración, después del texto “... y el equipo”, eliminar “deberían ser... zonas de productos terminados” y sustituir con “entre la elaboración en crudo, las zonas de almacenamiento y las zonas de productos terminados deberían ser controlados...”.

En la última oración, después de “... para identificar al personal” insertar “o al equipo...”.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Segunda oración, recomendamos eliminar la coma “,” después de “calzado” e insertar la palabra “o” en ese lugar.

QUINTO PÁRRAFO

NUEVA ZELANDA

Primera oración, modificar la redacción como sigue: “... de *L. monocytogenes* pero que pueden estar contaminados con bajas concentraciones de *Listeria* no deberían ser una fuente de contaminación para otros... que puedan favorecer la proliferación de *L. monocytogenes*”.

En la segunda oración, antes de “...que requieren...” se debería insertar “... con formulaciones...”. Además, en la segunda y la tercera oración, Nueva Zelanda sugiere que el término “vectores” se sustituya con “fuentes”.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

En la última oración del quinto párrafo, sugerimos que el texto se vuelva a redactar como sigue: “..., que son manipulados después de su abertura y que pueden presentar un riesgo mayor de ser vectores de contaminación cruzada para otros productos listos para el consumo, si ninguno de estos productos listos para el consumo se consume rápidamente”.

5.8 Procedimientos para retirar alimentos**NUEVA ZELANDA**

En la segunda oración, ¿qué significa “la necesidad de notificar al público”? ¿Etiquetas en los paquetes, avisos a los minoristas, campañas de publicidad? Se sugiere que las necesidades sean más específicas, describiendo los distintos medios para “educar a los consumidores”. Incluir una referencia a la Sección 9.3.

5.9 VIGILANCIA DE LA EFICACIA DE LAS MEDIDAS DE CONTROL PARA *L. MONOCYTOGENES***NUEVA ZELANDA Y LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

La palabra *Listeria* en la primera oración debería escribirse en cursiva.

SECCIÓN VI – ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO**OBJETIVOS****JUSTIFICACIÓN:****ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

En el recuadro, bajo Justificación, la palabra *Listeria* debería escribirse en cursiva.

NUEVA ZELANDA

En el último párrafo, el documento declara que “Los programas básicos de limpieza y desinfección son fundamentales para...”. Nueva Zelanda sugiere que los programas de limpieza requeridos para las instalaciones de elaboración de los alimentos listos para el consumo no son básicos, de hecho son “mejorados”. En efecto, la Sección X, bajo Justificación, declara que “Los controles específicos a... son generalmente más rigurosos que las buenas prácticas de higiene rutinarias”, y la palabra *Listeria* debería escribirse en cursiva.

6.1.1 Consideraciones generales**NUEVA ZELANDA**

El debate sobre las “estructuras de soporte del equipo” se repite.

TERCER PÁRRAFO**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Recomendamos que la cuarta oración empiece como sigue: “Las superficies que entran en contacto con los alimentos en el equipo” en vez de “Las superficies del equipo que entran en contacto con los alimentos”.

6.1.2 Procedimientos y métodos de limpieza**Primer párrafo****NUEVA ZELANDA**

En la primera oración, después de “...limpieza...” insertar “sin abrasión física”.

Tercer párrafo

NUEVA ZELANDA

En la última oración, se utiliza el término “resistencia a los antimicrobianos” el cual podría confundirse con la resistencia a los antibióticos. Nueva Zelanda sugiere el uso de lenguaje alternativo “Debería tenerse en cuenta el desarrollo de resistencia al efecto antimicrobiano de los desinfectantes químicos...”.

Quinto párrafo**NUEVA ZELANDA**

Párrafo 5: Nueva Zelanda recomienda insertar texto que indique que las mangueras de aire de alta presión, así como también las mangueras de agua de alta presión pueden propagar la contaminación.

Sexto párrafo**NUEVA ZELANDA**

Se necesita una declaración sobre la purga de los desagüeros con agua caliente para prevenir el bloqueo con grasa, o, sobre resistir la tentación de reducir la temperatura del agua de lavado debido a preocupaciones financieras o de seguridad ocupacional y de salud (*occupational safety and health, OSH*).

Nueva Zelanda también recomienda la adición de secciones en las que se describan cuestiones relativas a la integridad del piso (grietas, cubiertas instaladas deficientemente, cubiertas permeables, etc.). Asimismo, sellos alrededor de las puertas y acción capilar ascendente en la puerta y los paneles de las paredes, especialmente en la construcción moderna de tabla tipo sándwich. Esta información también debería insertarse bajo la Sección 4.2, Instalaciones y salas.

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

En la segunda viñeta en el recuadro, recomendamos volver a redactar el texto que se encuentra entre paréntesis como sigue: “(de manera que la temperatura del producto no supere los 6 °C, preferentemente 2 °C – 4 °C).”

8.1 CONSIDERACIONES GENERALES**NUEVA ZELANDA**

Se debería considerar la incorporación de orientación sobre el uso y la higiene de mangueras flexibles y bombas relacionadas con los vehículos de transporte (evaluación para detectar anidamiento de patógenos, limpieza, idoneidad etc.).

9.3 ETIQUETADO**NUEVA ZELANDA**

En la segunda oración, después de “prácticas de manipulación” insertar “poblaciones en riesgo (menores, ancianos, mujeres embarazadas, personas inmunocomprometidas)”.

9.4 EDUCACIÓN DEL CONSUMIDOR**SEGUNDA VIÑETA****BRASIL**

En el ejemplo en el cuarto guión, debería haber una disposición que indique que no deberían utilizarse los termómetros de mercurio y vidrio en los refrigeradores domésticos debido al riesgo de contaminación física (vidrio) y de contaminación química (mercurio), si el termómetro llegara a romperse.

NUEVA ZELANDA

Corrección editorial, después de "... 4 °C): insertar un espacio.

TERCER PÁRRAFO**NUEVA ZELANDA**

En el tercer párrafo, sustituir el "-" (guión) con una "," (coma).

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

[Se aplica solamente a la versión en inglés]. Sugerimos que el ejemplo en el cuarto guión bajo la segunda viñeta empiece con "using" en vez de con "use of" para que coincida con los otros ejemplos.

ANEXO I: RECOMENDACIONES PARA UN PROGRAMA DE VIGILANCIA AMBIENTAL¹ PARA *LISTERIA MONOCYTOGENES* EN LAS ZONAS DE ELABORACIÓN**NUEVA ZELANDA**

Estas secciones parecen estar incompletas o todavía en curso de elaboración. Sin ser preceptivo, Nueva Zelanda considera que sería útil proporcionar un poco de orientación adicional en cuanto a la elaboración de sistemas de muestreo y de evaluación fundamentados en la estadística para a) el establecimiento de un grupo de datos para informar sobre las frecuencias de muestreo ambientales adecuadas,

- b) el muestreo para el rastreo (ambiental),
- c) el uso de pruebas de productos para la verificación de controles, y
- d) la verificación de que el producto implicado en situaciones de rastreo es 'inocuo'.

Por el momento, el asesoramiento es casi demasiado genérico, se hace alusión a que el muestreo / la evaluación en cada una de las situaciones anteriores es diferente, pero no se incluye información sobre qué tan diferentes son o por qué, o incluso para indicar qué clases de referencias podrían estar disponibles o utilizarse para ayudar en la determinación de lo que es apropiado en cada fase.

Título, nota a pie de página 8, "... en el sistema de HACCP." "... requiere vigilancia formal".

b) Tipo de muestras**NUEVA ZELANDA**

El debate necesita describir más a fondo la necesidad de tomar muestras de las áreas que no entran en contacto con los alimentos contenidas en las superficies que entran en contacto con los alimentos, p. ej., la parte inferior posterior del borde en la orilla de las mesas de corte donde los dedos del personal se envuelven si el personal se recarga en la orilla de la mesa. También es necesario considerar las superficies escondidas de las superficies que no entran en contacto con los alimentos, por ejemplo, la parte posterior de las manijas de las puertas. Con frecuencia, estas dos superficies se olvidan.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Bajo la sección b) Tipo de muestras, recomendamos que la segunda oración se vuelva a redactar como sigue: "Las superficies que entran en contacto con los alimentos, en particular las que entran en contacto después de la fase listericida y antes del envasado, tienen una probabilidad mayor de contaminar directamente el producto, mientras que para las superficies que no entran en contacto con los alimentos, la probabilidad dependerá del lugar y las prácticas".

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

c) Organismos objetivo**NUEVA ZELANDA**

Corrección editorial: Eliminar los espacios antes y después de la “,” (coma) y la nota a pie de página 1, (página 77), nota a pie de página “... en el sistema de HACCP.” “... requiere vigilancia formal”.

i) Actuación en caso de resultados positivos**AUSTRALIA**

Se sugiere insertar “o retiro” después de “evaluación” en la última oración.

NUEVA ZELANDA

En el documento se hace referencia a medidas de distinto grado según las circunstancias o respuestas ‘incrementales’. A Nueva Zelanda le gustaría ver el uso de estos términos en esta sección y tal vez la inclusión de algunos ejemplos.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Sugerimos que en la tercera oración se elimine la palabra “predeterminado” después de “plan de acción” y que se inserte “y establecer” después de “diseñar”.