

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 5, 6, 7, 8 and 9

CRD09

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Fifty- third Session

San Diego, United States of America

29 November – 2 December 2022 and 8 December 2022

Comments of Dominican Republic

Tema 5: ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE LA ESCHERICHIA COLI PRODUCTORA DE TOXINA SHIGA (ECTS) EN LA CARNE DE BOVINO CRUDA, LAS HORTALIZAS DE HOJA VERDE FRESCAS, LA LECHE CRUDA Y LOS QUESOS A BASE DE LECHE CRUDA Y LAS SEMILLAS GERMINADAS EN EL TRÁMITE 4

Documento de referencia

CX/FH 22/53/5

República Dominicana agradece la preparación del documento de trabajo a Chile, Estados Unidos de América, Francia y Nueva Zelanda.

República Dominicana procede a responder las preguntas planteadas en el documento de referencia:

Anexo 1 (Carne de bovino cruda):

Pregunta:

1. ¿Consideran pertinente añadir a este diagrama de flujo una fase de “Inspección *post-mortem*” entre “División de la canal” y “Lavado de la canal”?

Respuesta **República Dominicana**:

Sí, se debe añadir una fase de inspección visual antes del lavado de la canal por parte de los OEA y por la autoridad gubernamental competente.

- Por parte de los OEA: Se debe inspeccionar para eliminar posibles restos de heces fecales, bilis, pelos, remanentes de cuero y óxido procedente del proceso de faenado.
- Por parte de la autoridad competente: Se debe realizar una inspección post mortem para detectar posibles patologías en las canales y tomar las medidas precautorias correspondientes.

Anexo 2 (Hortalizas de hoja verde frescas):

Preguntas:

1. ¿Deberíamos decir que “...se puede reducir la contaminación mediante tratamientos como un lavado con agua que contenga antimicrobianos?”

Respuesta **República Dominicana**:

Sí, la utilización de agua que contenga antimicrobianos para lavar las hortalizas de hoja verde frescas podría disminuir la población de ECTS y cualquier otra bacteria patógena.

2. ¿Deberíamos añadir algo acerca del ozono sobre la base de la información procedente de las JEMRA?

Respuesta **República Dominicana**:

Estaríamos de acuerdo si en el informe de la JEMRA se consagra que por medio de la utilización del

ozono se podría eliminar o mitigar la presencia de la Toxina Shiga.

3. ¿Debemos tener en cuenta otros procesos y decir “destinadas al consumo sin someterse a pasos microbicidas ulteriores” en lugar de “destinadas al consumo sin cocinar”?

Respuesta **República Dominicana**:

Estamos de acuerdo en utilizar la expresión: “destinadas al consumo sin someterse a pasos microbicidas ulteriores”, ya que estaría en consonancia el anexo III del Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas.

También no estaría en contradicción con la definición de la JEMBRA de frutas y hortalizas frescas: “Frutas y hortalizas que no están elaboradas de una manera que modifique sus propiedades físicas”.

Anexo 4 (Semillas germinadas):

Preguntas:

1. ¿Deberíamos incluir las concentraciones que se mencionan en los estudios de estas referencias para alcanzar la reducción logarítmica (tras la validación de las JEMRA)?

Respuesta **República Dominicana**:

Sí, estamos de acuerdo en que se incluyan las concentraciones de los productos químicos a utilizar, siempre y cuando hayan sido validadas por la JEMBRA.

La concentración de los productos químicos a utilizar es esencial para lograr los resultados esperados.

2. ¿Consideran que sería útil incluir ejemplos (como el tiempo y la temperatura) para cada uno de los tratamientos recomendados (tras la validación de las JEMRA)?

Respuesta **República Dominicana**:

Sí, estamos de acuerdo en que se incluyan ejemplos como el tiempo y la temperatura para cada uno de los tratamientos recomendados, siempre y cuando hayan sido validadas por la JEMBRA.

Existe evidencia de que los tratamientos físicos pueden lograr una reducción de 5 log o más en los patógenos de las semillas, incluido el *E. coli* O157:H7.

3. ¿Deberíamos incluir los micro vegetales en el ámbito de aplicación de este anexo?

Respuesta **República Dominicana**:

Sí, estamos de acuerdo, los micro vegetales presentan las mismas características que las semillas germinadas, por lo que al igual, podrían contaminarse con las ECTS.

República Dominicana apoya el avancen del documento al trámite 5.

Tema 6: ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO Y LA REUTILIZACIÓN INOCUOS DEL AGUA EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN EL TRÁMITE 4

Documento de referencia:

CX/FH 22/53/6

República Dominicana agradece la preparación del documento de trabajo a Honduras, Chile y la Unión Europea.

República Dominicana procede a continuación a emitir su opinión en relación:

a) Definiciones de la sección general:

- Si se está de acuerdo con las definiciones que figuran actualmente en el documento.

Respuesta:

Sí, estamos de acuerdo, las definiciones sirven de base para la comprensión y la aplicación de las directrices.

- Si faltan definiciones y, en caso afirmativo, proporcionar el texto que se propone para ellas.

Respuesta:

Consideramos que las definiciones presentadas son adecuadas.

- Si determinadas definiciones deberían mantenerse en el documento (por ejemplo, sistema HACCP, sistema de higiene de los alimentos) o más bien sería conveniente introducir una referencia cruzada que remita a los documentos del Codex correspondientes.

Respuesta:

Estamos de acuerdo en mantener estas definiciones, se le hace más práctico al que está utilizando el documento tener a mano todas las definiciones.

- Indicar una preferencia por la opción 1 o 2 para la definición de "agua adecuada para su finalidad".

Respuesta:

República Dominicana está de acuerdo con la Opción 2: Agua adecuada para su finalidad: "Agua que se determina que es inocua para un fin previsto mediante una evaluación del riesgo del agua".

Justificación:

Quando se realiza la evaluación de riesgo se toman en cuenta los peligros potenciales que pueden estar presentes en el agua.

- Indicar una preferencia por el término "evaluación de riesgos del agua" o "análisis de riesgos del agua".

Respuesta:

República Dominicana está de acuerdo en emplear "análisis de riesgos del agua"

Justificación:

El análisis de riesgos es más exhaustivo, incluye la evaluación del riesgo.

- Indicar si se necesita una definición para la gestión activa o la gestión pasiva y, en caso afirmativo, proporcionar el texto que se propone para definirla.

Respuesta:

República Dominicana considera que no se requiere una definición.

Justificación:

Considera que no se debe discriminar entre la gestión activa o pasiva relacionada con el análisis de riesgos del agua, en el entendido de que se debe evaluar los riesgos y gestionar adecuadamente dichos riesgos de manera que se puedan eliminar o mitigar, para garantizar la inocuidad de los alimentos.

b) En cuanto al anexo sobre productos frescos, se solicita realicen aportaciones concretas para:

- Dar su acuerdo a las modificaciones propuestas para la definición de "producto fresco" (véase la sección de definiciones del Anexo I) y decidir dónde se puede ubicar (en la parte general o en el Anexo I).

Respuesta:

República Dominicana está de acuerdo con las modificaciones propuestas a la definición de productos frescos, ya que es más exhaustiva.

República Dominicana considera que debe incluirse en la parte general.

- Determinar si se mantienen o se eliminan los textos que hacen referencia a los peligros químicos o a su control, teniendo en cuenta que se encuentra fuera del ámbito de aplicación del documento (por ejemplo, el párrafo 34).

Respuesta:

República Dominicana considera que, si bien es cierto que los peligros químicos se encuentran fuera del ámbito de aplicación de este documento, no podemos dejar pasar por alto el riesgo de que permanezcan residuos de los biocidas en los alimentos, por lo que considera pertinente que se mantengan los textos referentes a los peligros químicos.

- Evaluar el resto de ejemplos y decidir si las herramientas (árbol de decisión) son adecuadas para la elaboración del documento.

Respuesta:

República Dominicana considera que el árbol de decisión es una buena herramienta.

- Dar su acuerdo al texto adicional propuesto en la segunda parte del párrafo 30, relativo a la puesta en marcha de un sencillo control operativo complementario en los sistemas a pequeña escala.

Respuesta:

República Dominicana está de acuerdo con el texto, pero solo incluyendo la prueba de residuos de cloro, ya que la buena apariencia visual o el agua sin turbidez no garantiza su inocuidad.

- Dar su acuerdo a los cambios realizados en el Cuadro 1 para indicar un riesgo medio en lugar de riesgo bajo en el caso del producto fresco que el consumidor o el operador de la empresa de alimentos cocina o elabora.

Respuesta:

República Dominicana está de acuerdo en cambiar "riesgo bajo" por "riesgo medio", en el caso del producto fresco que el consumidor o el operador de la empresa de alimentos cocina o elabora.

(Nota: En el cuadro no se ven reflejados estos cambios).

c) En cuanto al anexo de productos pesqueros, se solicita realicen aportaciones concretas para:

- Indicar si el ámbito de aplicación del anexo es el más adecuado.

Respuesta:

República Dominicana está de acuerdo debido a que se establece que el agua debe adecuarse según su uso y finalidad.

- Decidir si el anexo requiere una mayor descripción de los diferentes tipos de la fuente de agua para reflejar la orientación proporcionada en el Anexo I.

Respuesta:

República Dominicana considera que se debe ampliar la discusión de este tema en la CCFH53.

- Determinar si los árboles de decisión propuestos son útiles para el uso adecuado del agua en el proceso.

Respuesta:

República Dominicana considera que los árboles de decisión propuestos son una buena herramienta para determinar la adecuación del agua para los procesos.

República Dominicana apoya el avance del documento en la parte general de las Directrices y de los anexos I y II.

República Dominicana apoya que se forme el GTE para la elaboración del anexo para los productos lácteos, con el fin de someterlo a la consideración del CCFH, en su 54.^a reunión.

Tema 7: DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES SOBRE LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONTROL DE LAS ESPECIES PATÓGENAS DE VIBRIO EN LOS ALIMENTOS DE ORIGEN MARINO (CXG 73-2010)

Documento de referencia:

CX/FH 22/53/7

República Dominicana agradece la preparación del documento de debate a Japón y Nueva Zelandia.

República Dominicana está de acuerdo en que el CCFH, emprenda un nuevo trabajo para revisar y actualizar el texto de las Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino (CXG 73-2010), a partir de los Apéndices 1 y 2.

Tema 8: DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES SOBRE LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONTROL DE VIRUS EN LOS ALIMENTOS (CXG 79-2012)

Documento de referencia:

CX/FH 22/53/8

República Dominicana agradece la preparación del documento de debate a Canadá y los Países Bajos.

República Dominicana está de acuerdo en que el CCFH, emprenda un nuevo trabajo para la revisión de las

Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos (CXG 79-2012), a partir

de tomar en consideración las observaciones y recomendaciones de la JEMRA.

Tema 9: NUEVOS TRABAJOS/PLAN DE TRABAJO FUTURO (PROPUESTAS EN RESPUESTA A LA CARTA CIRCULAR CL 2022/31-FH)

Documento de referencia:

CX/FH 22/53/9

República Dominicana agradece la preparación del documento de propuestas de nuevos trabajos a Estados Unidos de América.

República Dominicana está de acuerdo en que el CCFH, coordine la realización del nuevo trabajo planteado en el Apéndice 1: DOCUMENTO DE PROYECTO "ELABORACIÓN DE DIRECTRICES PARA LAS MEDIDAS DE CONTROL DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS EN LOS MERCADOS TRADICIONALES DE ALIMENTOS O CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LOS MERCADOS TRADICIONALES DE ALIMENTOS"

República Dominicana está de acuerdo en que el CCFH, revise las opciones para trabajos futuros planteadas en el Apéndice 3 y trate de llegar a un consenso de cuáles serían de prioridad para el comité.