



JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE
Fifty-fifth Session

Nashville, Tennessee, United States of America

15 - 19 December 2025

Comments of El Salvador

Antecedentes: La Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para la Calidad, faculta al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica -OSARTEC-, a actuar como el Punto de Contacto del Codex Alimentarius en El Salvador a partir del mes de septiembre del año 2011.

AGENDA ITEM 5

CX/FH 25/55/5

Tema 5: Directrices para el uso y reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de Alimentos (CXG 100-2023):

Anteproyecto Anexo II sobre el Pescado y los Productos Pesqueros.

Comentarios generales:

El Salvador agradece el trabajo realizado al grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Unión Europea y copresidido por Honduras, la India, Marruecos, Mauritania y la Federación Internacional de Lechería [FIL]).

De manera general se está de acuerdo con el enfoque propuesto, sobre los textos en las diferentes secciones del documento; los comentarios presentados son para mejorar la directriz.

Se ha analizado el Apéndice I, se detallan en los comentarios específicos las secciones de interés.

Comentarios específicos:

El Salvador propone los siguientes comentarios del apéndice I (Anexo II) para consideración del CCFH55:

- En el párrafo 11, se presentan mejoras en la redacción, palabras eliminadas del texto se han tachado y palabras adicionadas se encuentran en negrita para mejorar su redacción, ganar en fluidez, precisión normativa y evitar redundancias.

11. Es probable que un uso más general **del concepto** de “agua adecuada para su finalidad” resulte más viable, eficaz y factible, tal y como se propone en el informe de la reunión conjunta de la FAO y la OMS sobre la inocuidad y la calidad del agua utilizada en la producción y elaboración de alimentos. El agua potable ~~es se considera~~ adecuada para su finalidad en todas las etapas de la elaboración de productos pesqueros. El agua limpia se define, según el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros del Codex (CXC 52-2003), como agua de mar o agua dulce de una calidad que no contenga microorganismos, sustancias nocivas ni plancton tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente la salubridad del pescado, el marisco y otros organismos acuáticos y sus productos destinados al consumo humano. ~~Por consiguiente~~ **En consecuencia**, se considera inocua en contextos específicos (por ejemplo, agua de mar limpia o agua subterránea) y, por lo tanto, ~~es~~ adecuada para su finalidad en la mayoría de los usos. El agua de otra calidad puede llegar a ser adecuada para una finalidad específica ~~un uso específico tras después de realizar una evaluación de su idoneidad del agua para ese uso para dicho fin.~~

- **Se apoya la opción 1** presentada para la sección 6.1 Uso del agua para la producción acuícola, 6.2 Uso del agua a bordo de los buques y 6.3 Uso del agua en las instalaciones de elaboración en tierra. Por ser la opción técnica que brinda más claridad.

- **Se apoya la opción 2** del diagrama 4. Ejemplo de AD para determinar la idoneidad del agua utilizada en la manipulación o la elaboración posterior a la captura de pescado y productos pesqueros que se puedan consumir crudos o poco cocinados. Por ser la opción técnica que brinda más claridad.

Anteproyecto de Anexo IV, Sobre la Evaluación de la Idoneidad del Agua para su Finalidad, la gestión de la inocuidad y las tecnologías de recuperación y

tratamiento del agua para su reutilización.

Comentarios generales:

El Salvador agradece el trabajo realizado por el grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por la Unión Europea y copresidido por Honduras, la India, Marruecos, Mauritania y la Federación Internacional de Lechería [FIL].

Se ha analizado el Apéndice II, El Salvador está de acuerdo con los textos propuestos en los temas; en su mayoría, los comentarios se refieren a mejoras en la redacción, las cuales podrían estar relacionadas con la traducción del documento.

Se presenta el siguiente comentario general: según el ámbito de aplicación de este apéndice se enfoca en gestionar los riesgos microbiológicos del agua, es importante aclarar que la inocuidad del agua incluye riesgos químicos, físicos y microbiológicos como se expresa en el cuadro 1 de ejemplos de hoja de trabajo para Análisis de Peligro Basado en Riesgos en la que se mencionan dichos peligros, así también como se menciona en la Introducción del anexo en párrafo 1 "...el presente anexo ofrece además recomendaciones para la evaluación de la idoneidad y la gestión de la inocuidad del agua.." se visualiza conveniente elaborar un párrafo haciendo énfasis en que la inocuidad del agua incluye los riesgos químicos, físicos además de los microbiológicos y que aunque no son abordados en el anexo IV no deben perderse de vista según lo mencionado en nota 14 de dicho anexo, a continuación mencionado: "¹⁴Los peligros químicos y físicos están fuera del ámbito de aplicación de esta orientación, pero es importante tenerlos en cuenta."

Por tanto, se propone agregar un párrafo 4 en la introducción, a continuación, descrito:

4. **La inocuidad del agua incluye peligros físicos, químicos y microbiológicos. Sin embargo, los peligros físicos y químicos quedan fuera del alcance del presente anexo. No obstante, es importante reconocer su existencia y considerarlos en un análisis integral basado en riesgos.**

Comentarios específicos:

El Salvador brinda sus comentarios en las diferentes secciones del Apéndice II, Anexo IV:

- En **Introducción, párrafo 1**: Se propone cambiar la palabra "eficientes" por eficiente y especificar al final que se trata del agua y sustituir "microbiológicamente inocuos del agua" por asegurando la inocuidad microbiológica de la misma. Ver el texto eliminado y los cambios en negrita.

Párrafo 1: Que dando de la siguiente forma: con el fin de garantizar un uso y una reutilización **eficientes del agua; y microbiológicamente inocuos del agua** **asegurando la inocuidad microbiológica de la misma.**

- En la sección sobre **Finalidad y Ámbito de Aplicación, párrafo 5** se recomienda eliminar la "s" de la palabra inocuas en siguiente texto:

...con recomendaciones para su aplicación inocuas.

- En el Diagrama 1 se propone cambiar en el segundo recuadro de la izquierda la palabra: "adecuados" por "adecuada", ver texto en negrita adicionado y el texto tachado

Quedando de la siguiente forma: Establecimiento de medidas de control para el uso o la reutilización **adecuada** ~~adecuados~~ del agua, adaptadas a la situación de reutilización del agua.

AGENDA ITEM 8

CX/FH 25/55/8

Tema 8: Anteproyecto de Revisión de las Directrices para el Control de Campylobacter y Salmonella en la Carne de Pollo. (CXG 78-2011)

Comentarios generales:

El Salvador agradece el trabajo realizado por el grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Estados Unidos de América y copresidido por Australia, el Brasil, Dinamarca, Honduras y la India.

De manera general se está de acuerdo con el enfoque propuesto, sobre los textos en las diferentes secciones del documento; los comentarios presentados se encuentran en los comentarios específicos para mejorar la directriz, para que sean consideradas por CCFH55.

En el resumen del debate en párrafo 8 sobre el Ámbito de Aplicación se está de acuerdo con la información del mismo.

Comentarios específicos:

El Salvador brinda sus comentarios en las diferentes secciones del Apéndice 1:

En la **Introducción** se considera acertado la incorporación de la idea de los hábitos de los consumidores incluidos en el texto sobre categorías basadas en el peligro.

En la **Sección 7 Gestión del Riesgo y Perfiles de Riesgo**, primer párrafo, se propone mejorar la redacción sustituyendo el prefijo “y” por el texto en negrita, **así como** en el texto siguiente:

“Las actividades preliminares de gestión de riesgo, **y así como** la identificación y selección de las opciones de gestión de riesgos están representadas por la guía desarrollada para las medidas de control en cada paso de la cadena alimentaria.”

En la **Sección 9** se está de acuerdo con la incorporación en las medias de control hasta la etapa de consumo.

Así también se señala para el 2do. Párrafo de dicha sección en el siguiente texto, se propone cambiar de lugar la palabra “transporte”, ya que el orden lógico del enfoque de las medidas de control en la cadena alimentaria (producción hasta el consumo) sugiere dejar el transporte antes de la información sobre los productos, según el siguiente texto:

“A menos que se indique lo contrario, cuando proceda, se aplicarán los principios generales relativos a la producción primaria, el diseño de las instalaciones y equipo, la capacitación y la competencia, el mantenimiento de las instalaciones, la higiene personal, el control de las operaciones, **transporte**, la información sobre los productos y la sensibilización del consumidor, **el transporte**.”

Se propone agregar el texto “así como” en el siguiente texto de la **Sección de Faenado, Medidas de control específicas relativas al escaldado para *Campylobacter* y *Salmonella***

- a. Durante la fase de escaldado, puede reducirse la contaminación a través de: El vaciado y la limpieza de los tanques al final de un periodo de procesamiento, **así como** su limpieza y desinfección al menos una vez al día.

En **aplicaciones previas al enfriamiento**, en el texto siguiente se elimina “socio” por “sodio” que es el texto correcto:

Específicas para la *Salmonella*: Se ha demostrado que la aplicación de fosfato de **sodio ~~socio~~** tribásico inmediatamente antes del enfriamiento de la canal redujo la prevalencia de *Salmonella*.

En **CONSUMIDORES (PASO 6.6)** se está de acuerdo con lo mencionado en todo este apartado.

El **apartado 10. Medidas de control basadas en el riesgo**, se está de acuerdo.

AGENDA ITEM 9

CX/FH 25/55/9

Tema 9: Proyecto de Revisión de las Directrices sobre la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de *Listeria Monocytogenes* en los Alimentos (CXG 61-2007).

Comentarios generales:

El Salvador agradece el trabajo realizado al grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Estados Unidos de América y copresidido por el Canadá, Francia y China.

De manera general se está de acuerdo con el enfoque propuesto, sobre los textos en las diferentes secciones del documento; los comentarios presentados son tanto de forma como sustanciales para mejorar la directriz, así mismo se proponen recomendaciones sobre el mismo para que sean consideradas por CCFH55.

En el resumen del debate en párrafo 11 Sección general se plantea en la última viñeta de esa sección se está de acuerdo con la información sobre los productos, el etiquetado y la sensibilización de los consumidores desde el punto de vista de las prácticas inocuas de manipulación, preparación, almacenamiento de los alimentos y el uso previsto (párrafos 138 -141).

Se ha analizado el Apéndice 1, se detallan en los comentarios específicos las secciones de interés.

Comentarios específicos:

El Salvador brinda sus comentarios en las diferentes secciones del Apéndice 1:

En el **párrafo 4** se apoyan las iniciativas descritas que figuran en dicho párrafo desde la a) a la d) que abarcan diferentes partes de la cadena de la producción de alimentos.

En el **párrafo 5 y 6** se apoyan lo expresado en los mismos sobre el tema que involucra a los Consumidores.

En **párrafo 12**, utilizar “coma” en lugar de “o” para separar *conservación, almacenamiento o la distribución*. Quedando de la siguiente forma el texto:

...En el caso de los alimentos LPC refrigerados que favorecen la proliferación de *L. monocytogenes*, una contaminación a bajos niveles puede dar lugar a su multiplicación durante la conservación **o**, almacenamiento o la distribución, incluso cuando el alimento se mantiene a temperaturas de refrigeración...

En **párrafo 15** se está de acuerdo con lo especificado sobre los consumidores: ...Además, es importante señalar que la capacidad de un alimento para favorecer la proliferación de *L. monocytogenes* o la probabilidad de que se consuma sin un haber sido sometido a un tratamiento listericida adicional puede depender de las prácticas de los consumidores, que a veces se desvían del uso previsto del alimento por parte del fabricante.

En **párrafo 18** se está de acuerdo con el objetivo planteado en el documento.

En **sección 4.1** Papel de las autoridades competentes, los operadores de empresas de alimentos y los consumidores se está de acuerdo con la referencia del párrafo 22 que refiere a CXC 1-1969.

En **Sección 6. Definiciones** se propone agregar al texto de la definición de Tratamiento listericida el texto en negrita que amplía dicha definición.

- **Tratamiento listericida:** Todo tratamiento, **método o práctica** validado que reduzca *L. monocytogenes* en la cantidad requerida y que dicho tratamiento debería reducir el patógeno **según lo suficiente los parámetros establecidos** como para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Recomendación para consideración del CCFH55:

Se ha revisado el documento identificando que no se describen o enuncian los tratamientos, métodos y prácticas puntuales para prevenir la Listeria M. para alimentos LPC y los no LPC. Se considera importante detallarlos en la medida de lo posible en dicha normativa, tomando en cuenta que aportaría valor para los que utilizan este texto.

En la **Sección 8 Producción Primaria** se recomienda cambios en la redacción del título de esa sección, identificando el texto agregado en “negrita”, así también se brinda la propuesta de un texto introductorio antes del párrafo 32 quedando la propuesta de cambio de la siguiente manera, el texto en “negrita” es texto agregado para consideración del CCFH55.

8. “BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y PECUARIAS EN LA” PRODUCCIÓN PRIMARIA

Nuevo párrafo: “Los productores deberán aplicar Buenas Prácticas Agrícolas BPA, Buenas Prácticas Pecuarias BPP, que incluyan el manejo higiénico del agua según la directriz (CXG 100-2023), el control de estiércol y fertilizantes orgánicos, la higiene del personal, el control de animales domésticos y plagas, y el mantenimiento higiénico de instalaciones y equipos, con el fin de prevenir la introducción y propagación de *L. monocytogenes* en la producción primaria.”

párrafo 33 se propone agregar el siguiente texto en “negrita”:

33 Se deben “aplicar BPA y BPP para” controlar las operaciones de producción primaria...

En la **Sección 9** se propone cambio de redacción para el título de dicha sección consolidando dicho título, ver texto agregado en negrita:

9. ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO – DISEÑO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPO.

En **Sección 11.1.2 Métodos y procedimientos de limpieza y desinfección, párrafo 82**, se identifica un error en la escritura de la palabra húmero, por el contexto del párrafo se propone cambiar la palabra a: “Húmedos”:

El equipo utilizado para la limpieza (como cepillos, escobillas para botellas, fregonas, fregadoras de suelos, aspiradoras, mangueras) suelen permanecer **húmedos húmeros** y deben someterse a mantenimiento.

2da. Observación en **párrafo 82:** se propone agregar texto en **negrita**, para mejorar la comprensión del texto:

82. Los equipos de limpieza deben destinarse exclusivamente a su uso en una de las zonas de elaboración (ya sea la zona de elaboración de materias primas o la de alimentos LPC) o en la de elaboración de materias primas o en la de alimentos LPC, y dicho uso exclusivo debe ser fácilmente identificable, por ejemplo, mediante la codificación por colores de los instrumentos de limpieza para cada zona diferente de elaboración.

En **párrafo 112**, se propone agregar texto en negrita (entre comillas) para mejorar la redacción adicionando la palabra “sea” para mejor comprensión, quedando de la siguiente forma: Siempre que **sea** viable y adecuado.

En **Sección 13.2.4 Contaminación microbiológica, párrafo 118** sobre el texto del párrafo 118 se está de acuerdo con texto agregado y el orden lógico.

En la **Sección 14. Información sobre los Productos y Sensibilización del Consumidor** se está de acuerdo con el texto agregado en este apartado 14 Y Subsecciones.

Anexo I, Recomendaciones a los Operadores de Empresas de Alimentos para un Programa de Vigilancia Ambiental de Listeria Monocytogenes en las Zonas de Producción Primaria y Elaboración.

En **Sección Organismos Objetivo párrafo 9** Se propone eliminar el texto tachado “considerar la posibilidad” y establecer como obligatorio el requisito de retener los alimentos hasta recibir los resultados de las pruebas.
Propuesta de redacción:

9. Cuando se analizan las superficies en contacto con alimentos utilizadas para producir alimentos LPC en busca de *L. monocytogenes* y los alimentos no se someten a un tratamiento listericida después del envasado, los OEA deben considerar la posibilidad de retener los alimentos hasta que se reciban los resultados de las pruebas.

En **Anexo I, párrafo 16** Se propone cambiar “se produzcan cambios en los patrones de tráfico” a “cuando se modifican los patrones de tráfico”.

Propuesta de redacción del párrafo:

Los lugares de muestreo deben revisarse y actualizarse, según sea necesario, para incluir otros nuevos a medida que los identifiquen los operadores, cuando se introduzcan cambios (por ejemplo, nuevos equipos o líneas de elaboración, nuevos tipos de productos o insumos), se produzcan cambios en **cuando se modifican los patrones de tráfico** dentro de la instalación o cambien las condiciones de la instalación en algo que afecte a los posibles lugares de anidamiento.

En Anexo II: En Anexo II, párrafo 8, se propone la siguiente redacción, debido a la eliminación de una consideración en el texto y a la corrección de la frase, cambiando “las actividades rutinarias de limpieza y desinfección son capaces de controlar” por “las actividades rutinarias de limpieza y desinfección **no** son capaces de controlar”.

En Anexo III, Introducción se está de acuerdo con el texto expresado en párrafo 1.