

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 9

CRD11

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Fifty-First Session

Cleveland, Ohio, United States of America, 4 - 8 November 2019

Comments from Uruguay

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS PRINCIPIOS PARA EL USO INOCUO DEL AGUA EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Comentarios generales:

Uruguay agradece a Honduras, Chile, Dinamarca, India y la Unión Europea por el trabajo realizado, apoya trabajar en este tema y por lo tanto respalda el documento presentado.

Tal como se plantea en el documento, es necesario abordar este tema y promover el cuidado en el uso del agua y su reutilización cuando sea posible.

Si bien el CCFH aborda temas microbiológicos, los peligros presentes en el agua no se acotan a dichos peligros y por lo tanto Uruguay entiende que será necesario trabajar junto a otros Comités para abordar todos los contaminantes del agua.

Comentarios específicos

ANTECEDENTES

Párrafo 15. En este documento de debate se plantea la necesidad de que el CCFH elabore unos [Principios/Directrices] para el uso y la reutilización del agua segura en la cadena alimentaria. Este trabajo por parte del CCFH contribuiría en gran medida al establecimiento de orientaciones prácticas para los operadores de empresas de alimentos (OEA) a fin de determinar controles y estrategias, en el marco de su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, encaminados a reducir y prevenir el abastecimiento, el uso y la reutilización de agua no segura a partir del informe de las JEMRA, en el que se resume la información pertinente sobre el uso y la reutilización inocuos del agua. El informe de las JEMRA será una fuente fundamental a la hora de elaborar estos [Principios/Directrices].

Comentario de Uruguay: Tal como expresamos en los comentarios generales, dado que solo se contemplan los peligros microbiológicos, se debería complementar el Informe de JEMRA en conjunto con evaluaciones del JECFA o generar la consulta del CCFH al Comité de Contaminantes o al Comité que corresponda.

DOCUMENTO DE PROYECTO

2. Pertinencia y oportunidad

Comentario de Uruguay: Mejorar la redacción de este título, por ejemplo sustituir “Pertinencia y oportunidad” por “Alcance”.

En la actividad de una empresa alimentaria el agua se puede utilizar como ingrediente, para lavar alimentos o limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos, así como en muchas otras aplicaciones en las que existe la posibilidad de que se produzca contacto entre el agua y los alimentos. Además, hay otras muchas aplicaciones en las que no se espera que el agua entre en contacto con los alimentos (por ejemplo, en aplicaciones de uso personal del agua y en control de incendios). En todas las situaciones, el uso del agua debería formar parte de los requisitos previos de los sistemas de higiene y del Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP).

Comentario de Uruguay: Tener en cuenta que las empresas no siempre tienen la capacidad de realizar el análisis de peligro o de evaluar el riesgo, deberíamos contemplar como en el “Anteproyecto de Revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969)”, que pudieran ser directivas generales dadas a las empresas.

5. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

Las Directrices propuestas seguirán el ejemplo de los textos generales del Codex, los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969), el Código de prácticas de higiene para la carne (CXC 58-2005), el Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003) y el Código de prácticas

Comentario de Uruguay: Contemplar también el “Código de Prácticas de Higiene de la Leche y productos lácteos” (CAC/RCP 57–2004).