

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3b del Programa

CX/FFP 09/30/4-Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Trigésima reunión

Agadir, Marruecos

28 de septiembre – 2 de octubre de 2009

PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CANGREJOS Y DEFINICIONES PERTINENTES)

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 6

(Ghana)

GHANA

Sección xx.2.2 - Reducción al Mínimo del Deterioro de los Cangrejos- Manipulación

Revisión: 7^a viñeta (“*los tanques se consideran un método mejor de almacenamiento...*”). Ghana sugiere revisar la oración para que diga:

“los tanques se consideran un método mejor de almacenamiento a largo plazo que almacenamiento en pozos. **Los tanques deberían airearse.**”

Fundamento: La falta de ventilación causa la muerte de los cangrejos.

Revisión: se debería agregar una nueva viñeta después de la 6^a viñeta. A saber:

“**Se debería utilizar bolsas de hielo para enfriar los cangrejos y no hielo suelto.**”

Fundamento: Al derretirse el hielo suelto, el agua entra en contacto con los cangrejos, modificando así la salinidad del ambiente y causando la muerte de los cangrejos.

Revisión: Ghana propone agregar una nueva viñeta. A saber:

“**Se debería permitir un período de depuración, de requerirse, para las especies de cangrejos recolectados en su ambiente natural.**”

Fundamento: La depuración es necesaria para que los cangrejos recolectados en su ambiente natural puedan depurarse de toda contaminación microbiana.

Sección xx2.3 – Operaciones de elaboración – Cangrejos

Figura xx.1 Ejemplo de diagrama de flujo para la elaboración de carne de cangrejo pasteurizada

Revisión: La depuración debería agregarse al diagrama, colocándola entre las secciones **xx.3.1.1- Recepción de cangrejos vivos** (fase 1 de elaboración) y **xx.3.1.3-Lavado/ahogamiento/pacificación. xx.3.1.4** (fase 4 de elaboración). Por consiguiente, la fase 3 de elaboración se convierte en fase 4 por lo cual, las otras fases deberán enumerarse nuevamente.

Fundamento: La depuración es necesaria para que los cangrejos recolectados en su ambiente natural puedan depurarse de toda contaminación microbiana.

Asimismo, Ghana propone incluir en “Depuración de cangrejos recolectados en su ambiente natural” los siguientes posibles peligros, posibles defectos y orientación técnica:

Sección xx.3.1.3 Depuración de cangrejos recolectados en su ambiente natural

Posibles peligros: Contaminación microbiana causada por la acumulación de arena, biotoxina (para ciertas especies)

Posibles defectos: Los cangrejos están moribundos, comienza la actividad proteolítica ocasionando la muerte de los cangrejos.

Orientación técnica:

- Mantener una temperatura adecuada.
- Los cangrejos no deberían ser alimentados durante la fase de depuración.

Sección xx.3.1.14 Almacenamiento refrigerado (fase de elaboración 13)

Revisión: Orientación técnica, 2ª viñeta (“el producto pasteurizado es perecedero...”). Se sugiere sustituir “...a menos que se mantenga refrigerado a una temperatura mínima de menos de 3⁰C (38⁰F)...” con

“...a menos que se mantenga refrigerado a una temperatura de 3⁰C (38⁰F) o menor...”

Fundamento: La primera oración del Proyecto de código de prácticas para cangrejos establece una temperatura mínima de 3⁰C para la etapa de almacenamiento refrigerado, y no una máxima.

Figura xx.2 Ejemplo de diagrama de flujo para el cangrejo cocido, refrigerado y congelado

Revisión: Se debería agregar una fase de depuración entre la sección xx.3.2.2 (estabulación de cangrejos vivos) y xx.3.2.3 (lavado/ahogamiento/pacificación).

Fundamento: Véase la sección xx.3.1.3 mencionada anteriormente con respecto a los peligros específicos y la implementación de medidas de control.