

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 6 del Programa

CX/FFP 09/30/7-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

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (OTRAS SECCIONES INCLUIDO EL PESCADO AHUMADO)

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

(Ghana)

GHANA

Sección 2.8 PESCADO AHUMADO

Definición del proceso “Madera”

Revisión: Se propone agregar lo siguiente en la definición de Madera:

La madera debe provenir de una fuente sostenible y dicha fuente debe ser identificable. Se debería evitar el uso de madera resinosa y madera de mangle.

Fundamento: La Madera de mangle no debe utilizarse debido a su peculiar importancia en las tierras pantanosas. El uso de madera proveniente de fuentes sostenibles ayuda a proteger el medio ambiente y fomenta la protección ambiental.

Sección 12 Elaboración del pescado ahumado

Las observaciones se refieren al **pescado ahumado en caliente** en esta sección.

Observaciones específicas sobre la preparación del pescado

En Ghana, el pescado sometido al procedimiento de ahumado en caliente no se sala **antes** del ahumado en caliente. El diagrama en la Figura 12.1 debería por lo tanto establecer una vinculación directa al Ahumado en caliente después de la Preparación del pescado. No obstante, el pescado debe limpiarse durante la fase de preparación del mismo para controlar y evitar la formación de toxinas *Clostridium botulinum*.

Figura 12.1: Aunque la Sección 12.1 – Preparación del pescado- se ha incorporado en el diagrama de flujo, no se indican los posibles peligros y defectos relacionados con esta fase ni la aplicación de medidas de control.

Revisión: Ghana propone que la “**Preparación del pescado**” se denomine Fase 1 de elaboración y la Salazón previa se denomine Fase 2 de elaboración. Por consiguiente, la numeración de las fases siguientes debería modificarse.

Fundamento: La “Preparación del pescado” es una fase primordial y necesaria para garantizar la identificación de todos los Puntos críticos de control en el Plan HACCP.

Asimismo, Ghana propone que la fase Preparación de pescado incluya los siguientes posibles peligros, posibles defectos y orientación técnica. A saber:

Preparación del pescado

Posibles peligros: Contaminación microbiológica, química y física, avances bioquímicos.

Posibles defectos: Descomposición, contaminación física.
orientación técnica:

- Se deberían extraer las vísceras del pescado
- La fase de secado debería ser breve ya que una exposición prolongada a la temperatura ambiente podría causar una proliferación microbiana indeseable.
- Evitar el uso de madera para la fase de secado.
- Se debería utilizar materiales impermeables.
- El secado no debería hacerse en el suelo a fin de evitar la contaminación causada por roedores y moscas.
- Observar el principio de ‘primero en entrar, primero en salir’.

Etiquetado/Enfriado o Congelación/ Almacenamiento

En Ghana, el pescado ahumado en caliente no se enfría o congela después del etiquetado. Ello se debe a que el proceso de almacenamiento incluye el ahumado tibio. Más aun, hay un cierto nivel de ahumado para disminuir el contenido de humedad del pescado a fin de disminuir la posible proliferación de hongos.

Envasado de productos ahumados en caliente o frío (Fase de elaboración 7)

Revisión: 1ª oración de la Orientación técnica (que comienza “El pescado ahumado en caliente se comercializa...”)

1. La oración debería decir: “El pescado ahumado en caliente se comercializa en muchas formas, pero principalmente en cajas **aireadas**...”
2. “Preenvasado en bolsas de plástico” debería sustituirse con “preenvasado en **papel madera** o materiales que no generan calor ni plantean un riesgo a la salud”.

Fundamento: El uso de cajas aireadas garantiza que no se evita la generación de calor innecesario que pueda fomentar la contaminación microbiana.

Almacenamiento, Distribución y venta al por menor (Fases de elaboración 10, 11 y 12)

Revisión:

1. Agregar Posibles peligros, Posibles defectos y Orientación técnica.

2. Enmienda de forma: 3ª oración, Orientación técnica. Sustituir “bolsas de plástico al vacío” con “bolsas de plástico al vacío”.

Posibles peligros: Infestación de insectos

Posibles Defectos: Pedazos de pescado

Orientación técnica:

- Repetir el ahumado de los productos ahumados en caliente a bajas temperaturas si no van a usarse inmediatamente.