

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4 del Programa

**CX/FH 00/4 Add.1
Septiembre del 2000**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésimo- tercera Reunión

Washington, D.C., EUA, del 23 al 28 de octubre de 2000

S

ANTEPROYECTO DEL CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA PRODUCCIÓN, COSECHA Y EMPAQUE DE FRUTAS FRESCAS Y HORTALIZAS (EN EL TRAMITE 3)

Los siguientes gobiernos enviaron comentarios en respuesta a CX/FH 00/4: Brasil, Dinamarca, Polonia, México y los Estados Unidos de América.

Comentarios Generales

Brasil

Brasil desea felicitar al Grupo de Elaboración del Anteproyecto por su excelente trabajo.

Dinamarca

El uso en el documento de desinfectantes en el agua en relación al contacto con alimentos se menciona en el párrafo 5.2.2.1. Aquí se menciona frecuentemente el uso del cloro como ejemplo de desinfectante. El desinfectante se usa para obtener un efecto sobre la microflora en la superficie de los alimentos.

En los comentarios escritos por parte de Dinamarca a la circular durante la reunión del año pasado, comentamos que Dinamarca cree que el uso de productos químicos como el cloro en el agua en la que se limpian las verduras tiene la intención de obtener un efecto sobre los alimentos, y por lo tanto dichos productos se usan no como desinfectantes, sino como aditivos. Sin embargo, en la última reunión algunas de las delegaciones no estaban de acuerdo con esta interpretación. Para poder asegurar que también se trata de la seguridad de los alimentos en relación a residuos de compuestos químicos, proponemos que la CCFH pida como primer paso a través de la CCFAC una evaluación toxicológica del uso del cloro en contacto directo con alimentos por la JECFA. Además

proponemos que la CCFH pida consejo a la CCFAC sobre si el uso de uso de tal sustancia química está cubierto por la definición sobre aditivos alimentarios.

El cloro se discute frecuentemente en este contexto. Se sabe bien por la clorinación de agua potable que varios productos de reacción se forman durante dicho proceso. En teoría, el número y también posiblemente la concentración de varios productos de reacción puede que sea más alto en agua que contiene por ejemplo tierra y jugos de los alimentos. Además, se sabe que muchos de estos productos pueden ser preocupantes para la seguridad del consumidor. Este es el fondo por el que a Dinamarca le preocupa el uso de cloro en el agua, especialmente en agua reciclada o usada de nuevo.

Polonia

En lo que se refiere a la desinfección líquida, pensamos que se debe registrar qué tipo de preparaciones pueden ser usadas. Proponemos que se use solamente una preparación que pueda ser enjuagada fácilmente.

Estados Unidos de América

Los Estados Unidos agradecen el trabajo de Canadá y sus colaboradores de revisión por haberse dedicado a la revisión de este Código. El Código está bien desarrollado y con sentido técnico. Estados Unidos recomienda avanzar este Código al paso 5 del procedimiento de Paso Codex.

Estados Unidos hace notar que el Grupo de Trabajo recomienda que el título del Anteproyecto Propuesto debería ser cambiado a: Anteproyecto Propuesto del Código de Práctica para la Producción Primaria y el Empaque de Frutas Frescas y Hortalizas”. Estados Unidos apoya esta recomendación.

INTRODUCCIÓN

México

Se sugiere eliminar de la penúltima línea la frase: “...los alimentos asociadas con las...” e incorporar la palabra “contaminadas” después de hortalizas frescas, quedando el párrafo de la siguiente manera: “...20 años. Sin embargo, el aumento reciente de reportes de enfermedades transmitidas por frutas y hortalizas frescas contaminadas ha despertado...”.

2.1 Ámbito

México

Segundo párrafo (versión en español). Se sugiere sustituir el artículo “a” por “para”, quedando como sigue: “ El Anteproyecto de Anexo ... son específicas para la producción primaria...”.

2.2 USO

México

Primer párrafo renglón 6, Se sugiere sustituir las palabras “presentan” por “tratan” y “para” por “a”, quedando como sigue: “En otras secciones...donde se tratan puntos específicos para la producción...”.

Se sugiere eliminar del primer párrafo el texto: "El anteproyecto de Anexo...y la producción de germinados para consumo humano"., en virtud de que se repite con el numeral 2.1.

Al final del segundo párrafo Se sugiere incorporar la frase “de los agricultores”, quedando como sigue: "...Por consiguiente, el...una sensibilización de los agricultores en la producción...”.

Estados Unidos de América

Segundo párrafo: recomendamos añadir la siguiente frase al final de este párrafo:

“Desde la Producción Primaria hasta el punto de consumo, los productos cubiertos por este Código deben ser sujetos a una combinación de medidas de control y estas deben aparecer como respondiendo a un nivel apropiado de protección de la salud pública”

2.3 DEFINICIONES**México**

En el primer párrafo de definiciones Se sugiere sustituir la palabra ”expresiones” por “los términos”.

Dado que la definición actual de “Biosólidos” se refiere técnicamente al término “lodos residuales”, Se sugiere la siguiente:

“Biosólidos, lodos provenientes de las plantas de tratamiento de aguas residuales, que por su contenido de nutrientes y por sus propias características o por las adquiridas después de un proceso de estabilización, pueden ser susceptibles de aprovecharse para la producción de frutas y hortalizas frescas”.

Con respecto a la definición de microorganismos, Se sugiere eliminar el párrafo “Cuando se usa como adjetivo se utiliza el término microbiano”.

En la definición de “cultivación”, Se sugiere que se defina como “cultivar”.

Se sugiere modificar la redacción de “estiércol”, de la siguiente manera: “mezcla fermentada de excrementos animales y residuos”.

Se sugiere la siguiente definición para Producción Primaria: “Pasos involucrados en el Cultivo y Cosecha de Frutas y Hortalizas Frescas tales; como la siembra, transplante, irrigación, aplicación de agroquímicos y abonos”.

Se sugiere definir el término “antibióticos”, en virtud de que se menciona en la primera viñeta del punto 3.2.1.7.

Estados Unidos de América

Estiércol: Esta definición es muy limitada. Sugerimos que la definición de estiércol se lea “Estiércol-excremento animal que puede estar mezclado con litera u otro material y que puede ser fermentada o tratada de otra manera.”

Definiciones de Agua**Dinamarca**

En la definición de agua limpia el corchete alrededor de “o productos químicos” debería ser eliminado.

Estados Unidos de América

Estados Unidos se pregunta si hay necesidad de definición para irrigación de agua reusada y agua reciclada.

3.1 Higiene Ambiental

Brasil

En vez de “Los animales domésticos y silvestres deberían ser excluidos, en la medida de lo posible, de las áreas de cultivo de frutas y hortalizas frescas...” (último renglón del, 4º párrafo de 3.1), este nuevo texto: “Considerando esta posible fuente de contaminación, han de hacer esfuerzos para proteger aquellos áreas donde crecen los productos frescos de los animales. En la medida de lo posible, debe evitarse la presencia de animales domésticos y silvestres en tales áreas.”

Dinamarca

Reconocemos que “los animales domésticos y salvajes deberían ser excluidos, lo más lejos posible, de las áreas de producción de productos frescos durante la época de crecimiento y cosecha”. De acuerdo con nuestra terminología los animales salvajes incluyen no sólo por ej. zorros y ciervos, sino también todo tipo de pájaros y roedores. De todos modos, en la realidad es difícil mantener a los animales salvajes lejos de las áreas de crecimiento en el exterior a menos que se apliquen métodos extremos.

México

Segundo párrafo primera viñeta, Se sugiere que se sustituya la palabra “arrastrados” por “acarreados”.

3.2.1. Requerimientos de impulso de la agricultura**Dinamarca**

La palabra “adversamente” debería ser eliminada o sustituida por “de manera significativa”.

3.2.1.1 Agua para Producción Primaria**Brasil**

Para dedicarse a un tema sobre el agua, Brazil sugiere reorganizar el ítem 3.2.1.1. como “Agua para la producción primaria”, incluyendo el apartado 3.2.1.1.1 como “Agua para la Irrigación y Cosecho”; el 3.2.1.1.2 como “Agua para fertilizantes...” y el 3.2.1.1.3 como “Agua hidropónica”. “Estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales” debe ser el 3.2.1.2.

México

En el punto 3.2.1.1 Se sugiere sustituir en el último renglón la palabra “tratados” por “residuales”.

3.2.1.2 Agua para Irrigación y Cosecha**Dinamarca**

El agua usada en los productos en las dos últimas categorías (puntos 2 y 3) debería ser de calidad potable para el consumo humano.

México

Se sugiere que en el índice los puntos 3.2.1.2 al 3.2.1.4, sean parte del numeral 3.2.1.1.

3.2.1.3 Agua para fertilizantes, control de plagas y otros agroquímicos**3.2.1.4 Agua Hidropónica****3.2.1.5 Estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales**

Dinamarca

Se podría incluir un texto en el que se describan las áreas en las que el estiércol, los biosólidos y otros fertilizantes naturales no deben ser utilizados.

Estados Unidos de América

Estados Unidos recomienda que, a tiempo que este Código se revisa, haya una discusión adicional acerca de la relación de la supervivencia de los patógenos microbiológicos humanos en el estiércol sin tratamiento y el uso de dichos materiales como fertilizantes, especialmente en productos que pueden ser comidos con poco o sin tratamiento adicional.

3.2.1.7 Agroquímicos**Brasil**

“Agroquímicos” (el actual apartado 3.2.1.7, último párrafo debe incluir “...no constituyan riesgos de contaminar los cultivos **y el medio ambiente.**”

México

Se sugiere que en el punto 3.2.1.7, tercera viñeta, se elimine el texto que se encuentra entre corchetes, además se incorpore el texto al “ ... y la fecha de cosecha”.

Estados Unidos de América

La sección 3.2.1.7. cambiar “antibióticos” por “antimicrobiales”

3.2.1.8 Control Biológico**Brasil**

se deben eliminar los corchetes que aparecen en el apartado 3.2.1.8 (y del medio ambiente), en vista de la importancia de la contaminación del mismo mediante los agroquímicos y el control biológico en las áreas de producción primaria.

Estados Unidos de América

La sección 3.2.1.8. En la revisión adicional del Código, Estados Unidos recomienda que la frase, biológicas compitiendo por microorganismos y/o sus metabolismos” debe clarificarse mejor de acuerdo con la naturaleza específica de tales materiales.

3.2.2 Higiene Personal, higiene y condiciones sanitarias**Estados Unidos de América**

Recomendamos la eliminación de los corchetes en indirectamente”.

3.2.3.1 Higiene personal y condiciones sanitarias**Dinamarca**

3.2.3.1 - 3.2.3.4 Algunas de las provisiones en esta parte del artículo son más detalladas que en la sección VII de los Principios Generales de Higiene Alimentaria. Por ejemplo se menciona que “las uñas largas y pintadas deben ser cubiertas”. Dinamarca es de la opinión de que el texto en los Principios Generales de Higiene Alimentaria debe usarse como texto principal, y que sólo se deberían llevar a cabo alteraciones en los casos en que haya problemas de higiene específicos.

México

Dado que la frase introductoria de la primera viñeta del punto 3.2.3.1 se repite con el párrafo previo, Se sugiere la eliminación del mismo. En la cuarta viñeta Se sugiere sustituir el término “bajo” por “en buenas”.

Estados Unidos de América

La frase entre corchetes “tanto como sea posible” debe ser eliminada. Los cuatro conceptos listados en esta sección bajo higiene personal y condiciones sanitarias no deberían ser consideradas como recomendaciones “opcionales”.

3.2.3.2 Estado de salud**México**

Se sugiere que los puntos 3.2.3.2 al 3.2.3.4, pertenezcan al numeral 3.2.3.1

3.2.3.4 Comportamiento Personal**México**

Se sugiere modificar la redacción del segundo párrafo del punto 3.2.3.4, quedando de la siguiente manera: “Los efectos personales tales como joyería, relojes u otros accesorios no deberían usarse en las áreas de producción de frutas y hortalizas frescas. Las uñas largas o pintadas no se permiten”.

Estados Unidos de América

La Sección 3.2.3.4 t secciones adicionales. Para resolver el problema relacionado con el uso de envases, vidrio, plástico por parte de los empleados y la posibilidad de que objetos materiales ajenos entren al producto de base, se recomiendan las siguientes adiciones al documento.

Nuevo párrafo 3º: “se debe tener cuidado para prevenir posible contaminación de frutas y hortalizas frescas con sustancias potenciales tales como envases, vidrio, plástico etc. Se deben proveer recipientes de basura y los empleados deberán proteger los productos de tal contaminación”.

3.2.4 Equipo asociado con el crecimiento y la cosecha**Dinamarca**

Los materiales de contacto con los alimentos no deben bajo circunstancias normales y predecibles transferir sus componentes a comestibles en cantidades que puedan poner en peligro la salud humana o resultar en un cambio inaceptable de la composición de los comestibles o en un deterioro de las características organolépticas.

3.3.1 Prevención de contaminación**Brasil**

4º viñeta: Es necesario poner énfasis en no utilizar los equipos y agroquímicos, según sigue: “Los equipos y recipientes que se hayan empleado anteriormente para materiales peligrosos (p.ej basura, estiércol), no deberían utilizarse para las frutas frescas...sin una adecuada limpieza y desinfección. Los equipos y recipientes que se hayan empleado anteriormente para los agroquímicos no deberían utilizarse.” De igual importancia, deberían considerarse los vehículos de transporte como una fuente posible de la contaminación por agroquímicos de las frutas y hortalizas (último punto en el apartado 3.3.2). Brasil considera que la verificación de la ausencia de agroquímicos presenta dificultades técnicas en cuanto a su confirmación.

México

En el párrafo introductorio del punto 3.3.1, Se sugiere sustituir el texto “.. el personal...” por “sus empleados”.

Estados Unidos de América

Ultima viñeta. Para mayor claridad re-escriba esta viñeta de la manera siguiente: “Recipientes dañados que no puedan ser mantenidos de manera sanitaria deben ser descartados”.

Añada una viñeta: “Los recipientes de basura deben ser apropiados para contener plástico, vidrio, recipientes etc. que puedan ser traídos al lugar por los que hacen la cosecha o que se encuentren en el sitio durante la misma.”

3.3.2 Almacenamiento y transporte desde el sitio al lugar de envase**Estados Unidos de América**

Primera viñeta. Para mayor claridad en cuanto a la naturaleza de estas provisiones, aumente lo siguiente al final de la viñeta: “Estos deberán ser fabricados de tal manera para asegurar el uso apropiado de los materiales de limpieza y sustancias peligrosas: “los materiales de limpieza y agroquímicos se deben usar de acuerdo con las instrucciones del fabricante y para su objetivo específico.”

3.4.1 Programas de Limpieza**Estados Unidos de América**

Segunda viñeta. Para mayor claridad, añada las siguientes palabras al final de la viñeta:...de manera habitual.

3.4.2 Métodos y procedimientos de limpieza**Dinamarca**

Viñeta: La desinfección de las superficies del equipo se debe acompañar de un enjuague con agua potable.

5.2.1 Control de la temperatura y el tiempo**Estados Unidos de América**

Segunda viñeta (punto): Los corchetes entre la referencia del Comité Codex en Aditivos de Alimentos y Contaminantes debe ser eliminado. La referencia que se hace a CCFAC es apropiada.

5.2.2.1 Uso del Agua después de la cosecha**Dinamarca**

Segunda viñeta: ver las observaciones introductorias generales respecto a los desinfectantes.

5.2.2.3 Enfriamiento de frutas y hortalizas frescas**México**

En el punto 5.2.2.3 tercera viñeta, sugerimos eliminar la primera parte del párrafo que dice: “Enfriamiento forzado ...en cuartos fríos”

5.2.2.4 Almacenamiento en frío**México**

En el punto 5.2.2.4.' Se egiere sustituir el título del apartado: "almacenamiento en frío" por "almacenamiento en refrigeración".

Estados Unidos de América

Primer Párrafo. Al reconocer todos los tipos de productos que se encuentran en este Código, empiece la segunda frase con lo siguiente: “dependiendo de su conservación y su uso (e.g. envase, congelamiento etc.), eso...”

5.7 DOCUMENTACION Y REGISTROS**México**

En el punto 5.7 segunda viñeta, Se sugiere sustituir el texto: “agua de procesamiento” por “agua de proceso”.

Estados Unidos de América

Primer párrafo. Al reconocer los diferentes tipos de productos incluidos en este Código, inicie la segunda frase con lo siguiente : “Dependiendo de su preservación y uso (e.g, envasado, congelación etc.) esto...”

5.8 PROCEDIMIENTOS DE RETIRO**México**

Se sugiere la siguiente redacción para el subtítulo del punto 5.8: “procedimientos de retiro de productos del mercado”.

Se sugiere que el término “empacado”, se sustituya por “envasado”.

Estados Unidos de América

Sugerimos añadir al título de esta sección el término “ y rastrear”.

10.2 Programas de entrenamiento**Brasil**

En el apartado 10.2, se sugiere cambiar el término “probabilidad” a “posibilidad”, debido a que la probabilidad debe considerarse como un valor numérico.

Estados Unidos de América

Añada una última viñeta al final del documento: La importancia de controlar peligros potenciales físicos tales como vidrio, recipientes y otra basura”.

ANEXO

ANEXO Propuesto de Producción de Semillas Germinadas.**2.1 Ambito y Uso****México**

En el punto 2.1 cuarto renglón de la versión en español, debe sustituirse la segunda frase que menciona “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, por “Códigos de Prácticas de Producción Primaria”.

2.2 Definiciones

México

En la definición de “Productor de semillas”, Se sugiere sustituir la frase:” toda ...responsable de gestionar las actividades ... “, por “ toda ... responsable de la administración de las actividades...”.

3.2.1.2 Estiércol y biosólidos**México**

En el punto 3.2.1.2, Se sugiere modificar la redacción del párrafo que se encuentra entre corchetes de la siguiente manera: “utilizados durante la preparación del terreno y siembra” y eliminar los corchetes.

4.2.1 Diseño y organización

En el punto 4.2.1 Se sugiere que el subtítulo ”Proyecto y disposiciones” se sustituya por “Diseño y estructura”.

5.2.1.1 Desinfección de semillas**Dinamarca**

Dinamarca cuestiona el uso de desinfectantes. Ver comentarios generales introductorios

Polonia

Se debería considerar también la posibilidad de usar la irradiación de algunas semillas para reducir el número de microorganismos patógenos.

Estados Unidos de América

Debería añadirse una viñeta (punto) que aclare que: “los productos desinfectantes deben ser usados de acuerdo a las instrucciones de los fabricantes y para su uso”.

5.2.2.5 Remojo antes de la germinación**Dinamarca**

Dinamarca cuestiona el uso de desinfectantes. Ver comentarios generales introductorios.

México

Se sugiere incluir el término “potable” en la segunda viñeta, quedando de la siguiente manera: “Las semillas deberían remojar en agua potable lo más brevemente posible para reducir al mínimo la reproducción de patógenos”.

5.2.3.1 Evaluación de semillas antes de empezar la producción**Estados Unidos de América**

En la primera frase del primer párrafo, cambiar la palabra “are” “son”, por la palabra “is” “es”.

5.3.1 Especificaciones para los brotes de semillas**Brasil**

“Cuando sea necesario, el almacenamiento debe realizarse bajo controles de humedad y temperatura”. “Se debe llevar a cabo un programa de control de almacenamiento según los principios de la FIFO”.

5.3.2 Control de brotes de semilla

México

En el punto 5.3.2, Se sugiere lo siguiente:

En el texto introductorio se elimina la palabra “obvios”.

En la primera viñeta, Se sugiere eliminar la primera parte, por lo que el texto empezaría en “Si la bolsa esta dañada...”.

En la segunda viñeta se elimina la palabra “importantes”.

10. Entrenamiento

Estados Unidos de América

Anotamos que no hay nada después de la la palabra adicionalmente. Esta ”frase” debería completarse o eliminarse.