

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 9 del Programa

**CX/FH 01/9 Add. 1
Septiembre 2001**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésima-cuarta reunión

Bangkok, Tailandia, 8 - 13 Octubre de 2001

S

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA REUTILIZACIÓN HIGIÉNICA DEL AGUA DE ELABORACIÓN EN LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

En respuesta al CX/FH 01/09, Canadá, Francia, México, Nueva Zelanda y los Estados Unidos de América entregaron sus observaciones.

OBSERVACIONES GENERALES

Canadá

Canadá agradece el anteproyecto de directrices, y continúa su apoyo de su inclusión como Anexo al Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Canadá hace notar que EUA y sus socios de redacción se han dirigido a las recomendaciones de la 33^a Reunión, en particular, que han agregado una nueva sección sobre "Objetivo" y que han eliminado las declaraciones que tienen una naturaleza preceptiva.

En todo el texto, los términos "agua reutilizable" y "agua reutilizada" se emplean de manera intercambiable. En la sección sobre DEFINICIONES, se usa el término "agua reutilizable". Deberá efectuarse una revisión del texto para asegurar el uso consistente de la terminología. Puesto que "agua reutilizable" es el término definido, Canadá sugiere que este término se emplee en todo el documento.

Francia

Así como se mencionó en la declaración de antecedentes de la 33ª Reunión (página 3), se solicitó hacer una distinción entre el agua reciclada destinada a entrar en contacto con los alimentos (o a incorporarse en los mismos) y otras aguas recicladas. Pero esto no parece haberse tomado en cuenta.

Hay cabida para la inclusión de un caso 6 para las situaciones del uso de agua no potable, con una lista de los casos en los cuales tal uso es apropiado, con remisiones conteniendo explicaciones más detalladas. Tales explicaciones podrían incluirse en las secciones tituladas Abastecimientos de agua en los códigos específicos, sean en existencia o bajo redacción, así como se indica en los ejemplos a continuación:

Situaciones en las cuales el agua entra en contacto con los alimentos

- Limpieza de pescado o purificación de mariscos con agua de mar limpia;
- 1^{er} lavado o transporte al punto de tratamiento de plantas de raíz, tales como remolachas o tubérculos;
- Escaldadura de canales de cerdos o pollos después del sacrificio;
- 1^{er} lavado de envoltura en triperías.

Situaciones en las cuales el agua no entra en contacto con los alimentos

- sistemas de refrigeración;
- sistemas contra incendios;
- pre-lavado de secciones muy sucias de instalaciones (áreas de carga y descarga);
- lavado de camiones;
- jaulas para transportar aves de corral;
- lavado de salones de ordeño después de su uso.

Nueva Zelanda

Nueva Zelanda apoya el progreso del anteproyecto de directrices y ofrece las siguientes observaciones. Los directrices podrían ser mejor representados mediante hacer una distinción entre los principios y objetivos y las materias más preceptivas relacionadas con la aplicación.

Cambiar la palabra "calidad" a "idoneidad" en todo el texto.

Estados Unidos de América

Los Estados Unidos apoya la elaboración del *Anteproyecto de Directrices para la Reutilización Higiénica del Agua de Elaboración en las Fábricas de Alimentos*. Los Estados Unidos cree que las Directrices proporcionarán una orientación general y útil a los países sobre la reutilización higiénica del agua de elaboración. Los Estados Unidos hace notar que las Directrices han sido modificadas en la luz de las observaciones ofrecidas durante la 33ª Reunión del CCFH. Los Estados Unidos recomienda que adelantar las Directrices al Trámite 5 del Procedimiento de Codex.

2. ÁMBITO

Canadá

Para mejorar el entendimiento del mensaje contenido en el tercer renglón de la sección "ÁMBITO", se sugiere que se desglose en 2 frases. Estas nuevas frases se leerían:

"El agua reutilizada puede entrar en contacto con un producto no comestible o un producto en elaboración o final, listo o no para el consumo. El agua reutilizada también puede ser aplicada a superficies limpias que llegan o no a estar en contacto con el producto."

México

Se sugiere eliminar de la primera línea el texto; “obtenida o”, para quedar: “Estas directrices son aplicables al agua que es usada en una operación de elaboración de alimentos y que es subsiguientemente reutilizada en la misma u otra operación”.

Se sugiere eliminar el texto: “El agua reutilizable incluye agua reciclada, recirculada y regenerada, en virtud de que el Código Internacional de Prácticas Recomendado: Principios Generales sobre la Higiene de Alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev.3), únicamente habla de agua recirculada y dado que el Anteproyecto no considera ningún lineamiento particular para estos tipos de agua.

3. OBJETIVO

Canadá

El primer renglón dice *“El objetivo de estas directrices es el proporcionar información adicional... para asegurar que el agua reutilizable sea usada en una manera que sea segura y adecuada para su fin deseado.”* El texto “sea” debe ser insertado entre “agua” y “usada” //nota de traducción: no afecta a la versión en español//, para que el renglón se lea, *“El objetivo de estas directrices es el proporcionar información adicional... para asegurar que el agua reutilizable sea usada en una manera que sea segura y adecuada para su fin deseado.”*

El segundo renglón dice, *“La primacía del cumplimiento de los requerimientos higiénicos del agua potable para asegurar la seguridad de los alimentos es una consideración importante”*. Canadá sugiere que, a fines de la facilidad del entendimiento, este renglón debe modificarse, resultando en lo siguiente, *“El objetivo principal es el cumplimiento de los requerimientos higiénicos del agua potable para asegurar la seguridad de los alimentos es una consideración importante.”*

Francia

Es de utilidad indicar que las propiedades del agua potable sean por lo menos iguales a aquellas dispuestas en las directrices de la OMS (en vez de directriz 98/83/CE). Además, en la sección sobre Objetivos, se dice que *“La primacía del cumplimiento de los requerimientos higiénicos del agua potable para asegurar la seguridad de los alimentos es una consideración importante.”* Esta declaración no debe presentarse en esta sección, debido a que el texto prevé el uso preciso del agua no potable según las directrices de OMS. El texto debe revisarse para incluir la siguiente declaración en la “Introducción” después de la segunda frase: *“ Si el uso del agua que se considera potable de acuerdo con las directrices de OMS es de práctica común durante las operaciones de producción o elaboración de alimentos, entonces es posible utilizar el agua que no cumple con todos los criterios de potabilidad en un establecimiento alimentario, siempre y cuando se haya determinado que la calidad del agua no afecta la inocuidad del producto final. ”*

México

Únicamente mantener el siguiente texto:

El objetivo de estas directrices es el proporcionar información adicional con respecto a la reutilización del agua más allá de la que se ofrece en las secciones 4.4.1 (abastecimiento de agua) y 5.5. (agua) del cuerpo principal de este Código, para asegurar que el agua reutilizable sea usada de una manera que sea segura y adecuada para su fin deseado.

El resto del texto debería ubicarse en la introducción.

4. DEFINICIONES

México

Se sugiere eliminar las definiciones de agua recirculada, reciclada y regenerada, en virtud de que no tienen una referencia explícita en otras partes del documento, es decir no existe ninguna disposición que particularice algún lineamiento considerando éstos tres tipos de agua.

Agua Reutilizable:

Canadá

Canadá opina que el primer renglón de la definición de "agua reutilizable" puede simplificarse. Sugerimos el siguiente texto a fines de simplicidad y claridad:

"Agua que ha sido recuperada de un paso del proceso, incluyendo agua de componentes de alimentos, que ha sido reacondicionada cuando necesario y es destinada utilizarse en una operación de elaboración de alimentos." El segundo renglón se puede mantener sin modificaciones.

México

Se sugiere el siguiente cambio:

"Agua reutilizable, agua que ha sido recuperada de un proceso, incluyendo agua componente de alimentos, y que después de un reacondicionamiento, tal y como sea necesario, se desea reutilizar en la misma, anterior o subsiguiente operación de elaboración de alimentos".

Reacondicionamiento:

Canadá

La definición de "reacondicionamiento" debe modificarse para incluir una consideración de la contaminación radiológica.

México

Se sugiere el siguiente cambio:

"Reacondicionamiento, tratamiento al que se debe someter el agua recuperada para hacerla apta para su reutilización".

Agua Recirculada: El agua reutilizada en un circuito cerrado para la misma operación de elaboración.

Agua reciclada:

Canadá

Es conveniente modificar la definición de "agua regenerada" a fines de corregir un error gramatical. Se recomienda que el texto, "*Agua que era originalmente un constituyente de un alimento, que ha tenido que ser extraída del alimento.....*" se modifique a "*Agua que era originalmente un constituyente de un alimento, que **ha sido** extraída del alimento....*"

Operación de elaboración de alimentos:

México

Se considera que no es necesario mantener la definición de "Operación de elaboración de alimentos", ya que dicho término se explica por sí mismo, sin embargo, si el Comité decide que se mantenga, se propone la siguiente redacción: "cualquier etapa cuyo fin es obtener o producir un alimento o sus ingredientes".

5. DIRECTRICES

Sección 5.1

Canadá

Canadá sugiere que el texto de la segunda frase, "*Algunas fuentes de agua pueden hacer necesario que el agua sea tratada antes de su primer uso en la elaboración de alimentos*" debe simplificarse para quedar de la siguiente forma:

"Debido a la posibilidad de contaminación, algunas fuentes de agua pueden requerir tratamiento antes de su primer uso en la elaboración de alimentos."

Sección 5.2

Nueva Zelanda

Los principios y objetivos relacionados con los aspectos de inocuidad del producto podrían ser combinados, por ejemplo, 5.2, 5.3 y 5.6.

Los principios y objetivos relacionados con el nivel de reacondicionamiento y monitoreo, según el uso, podrían combinarse, con más información de naturaleza preceptiva en materia de la aplicación, presentada como un narrativo por separado.

Sección 5.4

Canadá

Se recomienda que el primer renglón de esta sección se modifique de la siguiente manera a fines de mejorar su claridad:

"El uso destinado del agua reutilizable, la fuente de la misma, además del tratamiento que recibe, establecerá el nivel de reacondicionamiento y frecuencia del monitoreo que será necesario."

Sección 5.8

La primera frase dice que "*El agua reutilizable debe ser sometida a monitoreo y pruebas continuas para realizar análisis adecuados que aseguren su calidad y seguridad.*" El uso del término "continuas" implica "de manera continua". Existen circunstancias en las cuales el monitoreo continuo es necesario, mientras otros casos pueden requerir solamente un monitoreo periódico para asegurar cumplimiento de los criterios. Canadá sugiere que se modifique el primer renglón de la siguiente forma;

"El agua reutilizable debe ser sometida a un nivel apropiado de monitoreo y pruebas para realizar análisis adecuados que aseguren su calidad y seguridad."

Sección 5.10

Canadá

Nota de redacción: La palabra "chlorine" //cloro// tiene un error ortográfico en el tercer renglón.

Secciones 5.11 y 5.12

Canadá

Canadá sugiere que "embedded" //incrustado, atrapado// es un término más apropiado que "entrained" //arrastrados//. Se interpreta a "arrastrados" como "llevados con el flujo", mientras la preocupación es con los organismos que son incrustados o contenidos en partículas y por eso podrían ser protegidos de los efectos letales del tratamiento de purificación.

Francia

Se presenta el número 5.11 en relación con la selección por hacerse entre los sistemas de tratamiento, con base en la utilización de agua reciclada. Pero en el segundo renglón dice que cuando el agua es túrbida, la irradiación puede no siempre ser eficaz. Esta segunda frase de hecho es otro ejemplo del número 5.10. Sería conveniente agregar al primer renglón del 5.11 el siguiente texto "y para los criterios específicos para el agua siendo elaborada". Además, sería un buen lugar de agregar una declaración sobre las precauciones específicas para ser tomadas si el agua reciclada se incorpore en los alimentos o entre en contacto con ellos.

Sección 5.15:

Canadá

Canadá sugiere que esta sección en realidad es específica para las operaciones de alimentos en conserva poco ácidos y se abarca en el *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Alimentos en Conserva Poco Ácidos y Poco Ácidos Acidificados* en la Sección 7.6.8.1 – Calidad de Agua de Refrigeración. Por eso, se recomienda eliminar esta sección, ya que es específica para las operaciones de alimentos en conserva poco ácidos y se abarca adecuadamente en el Código de Prácticas de Higiene específico para esa clase de elaboración de alimentos.

México

Tomando en cuenta el objetivo del documento de proporcionar información adicional al Código Internacional de Prácticas Recomendado: Principios Generales sobre la Higiene de Alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev.3), se propone los siguientes ajustes y reordenamiento:

4. DIRECTRICES

- 4.1 El agua que entra a la fábrica debe cumplir con los requerimientos aplicables de la entidad oficial que tenga jurisdicción. Algunas fuentes de agua pueden hacer necesario que el agua sea tratada antes de su primer uso en la elaboración de alimentos.
- 4.2 El agua reutilizable, considerando el fin al que se destina, no debe poner en riesgo la inocuidad e idoneidad del producto.
- 4.3 Los principios del Sistema de Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y el Anexo del HACCP de éste Código son aplicables a la reutilización del agua.

4.4 Los recipientes para almacenar agua reutilizable, deben ser construidos adecuadamente de un material o materiales que no contaminen el agua y deben permitir su limpieza y desinfección, periódicamente.

4.5 Reacondicionamiento: Se sugieren las siguientes modificaciones:

4.5.1 De la fuente de agua y de la reutilización deseada depende el grado de reacondicionamiento.

4.5.2 El reacondicionamiento del agua debe definirse, previa identificación de los tipos de contaminantes que la misma pueda contener, por su uso anterior. Por ejemplo, el empleo de irradiación por medio de rayos UV en el agua, puede resultar ineficaz para matar o inactivar protozoarios y organismos similares, helmintos o virus patógenos. En forma similar, el uso de cloro u ozono, en agua con cargas orgánicas elevadas, puede dar como resultado la formación de compuestos orgánicos peligrosos.

4.5.3 Los sistemas de tratamiento de agua elegidos deben ser tales que proveerán el nivel de reacondicionamiento adecuado para la deseada reutilización del agua. Por ejemplo, la desinfección con UV como tratamiento único no es

4.5.4 adecuado para agua que está turbia o que contenga partículas porque los organismos en la sombra de las partículas o atrapados dentro de las partículas están protegidos de los efectos letales de la irradiación.

4.5.5 Se debería tener especial atención en los programas de mantenimiento, y en su caso, limpieza de los sistemas de reacondicionamiento del agua, para evitar que se conviertan en fuentes de contaminación. Por ejemplo, los sistemas de filtración se pueden convertir en fuentes de bacterias y de sus productos metabólicos si se deja que las bacterias crezcan en los materiales orgánicos suspendidos que son eliminados del agua entrante; el mantenimiento apropiado y pruebas son necesarios para asegurar la ausencia de esta situación.

Se sugiere adicionar lo siguiente:

4.6 Monitoreo:

4.6.1 El agua reutilizable debería ser sometida a monitoreo y pruebas continuas que aseguren su calidad e inocuidad. La frecuencia del monitoreo y de las pruebas es dictada por factores tales como la fuente de agua o su condición previa y la reutilización deseada del agua. El reacondicionamiento a un nivel más alto de idoneidad del agua (por ejemplo, potable) requerirán normalmente de monitoreos y pruebas más frecuentes.

4.7 El agua para enfriar el envase primario del producto terminado debería desinfectarse porque siempre existe la posibilidad de que sellos no adecuados del recipiente puede conducir a la contaminación del producto.