

# 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 3 del Programa**

**CX/FH 01/3  
Septiembre 2001**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

**TRIGÉSIMO- CUARTA REUNIÓN  
Bangkok, Tailandia, 8-13 de octubre 2001**

# S

### **APROBACIÓN DE LAS DISPOSICIONES DE HIGIENE EN EL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

**En respuesta al documento CL 2001/15 - FH, se recibieron observaciones de Finlandia, Nueva Zelanda, África del Sur y Estados Unidos de América**

#### **OBSERVACIONES GENERALES**

##### **CANADÁ**

Canadá es miembro activo tanto del Comité del Codex sobre el Pescado y Productos Pesqueros como del Grupo de Redacción que está trabajando con el Anteproyecto Código de Prácticas para el Pescado y Productos Pesqueros. Canadá tiene el gusto de informar que aprueba las provisiones sobre higiene, comprendidas en el mencionado Anteproyecto de Código.

##### **FINLANDIA**

Finlandia desea agradecer a los socios de redacción por su buen trabajo. Finlandia considera que el documento propuesto es útil y recomienda que sea adelantado. Sin embargo, tenemos algunas observaciones detalladas sobre el texto.

##### **ÁFRICA DEL SUR**

África del Sur apoya la aprobación de los textos, sujeta a las siguientes modificaciones.

## NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda apoya la posición que los textos son “adecuados para su aprobación, con modificaciones” y ofrece las siguientes observaciones sobre algunas secciones en particular.

## ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos de América aprueba fundamentalmente las secciones del Código de Prácticas para Pescado y Productos Pesqueros que están en el Trámite 5. La estructura refleja más de cinco años de esfuerzos por parte del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) para integrar los principios de Análisis de Peligros, Puntos Críticos de Control (HACCP) en el Código. Los Estados Unidos hace notar que, a ese fin, el CCFFP ha tenido que dirigirse a tres temas generales: (1) asegurar que los peligros comprendidos en el Código fuesen apropiados científicamente y que los controles descritos para dichos peligros también fuesen apropiados y factibles; (2) garantizar que los países miembros del CCFFP pudiesen lograr un consenso de apoyo del Código así como ese fue mejorado, mediante el tomar en cuenta las necesidades y prácticas legítimas de las naciones miembros; y (3) asegurar que el Código tenga el formato tal que los países miembros lo encuentren útil y comprensible. Los Estados Unidos cree que las secciones del Código que están en el Trámite 5 fundamentalmente logran estos objetivos.

Los Estados Unidos señala que un tema clave en el desarrollo de un consenso fue la manera en que dirigirse a los peligros no relacionados con la inocuidad. Los esquemas reglamentarios de algunas naciones incluyen la aplicación de los principios de HACCP para temas de inocuidad solamente, mientras otros países aplican los principios de HACCP a los temas de calidad, además de inocuidad. Puesto que es posible aplicar las actividades contenidas en los principios de HACCP tanto a la inocuidad como a la calidad, este código de prácticas se ha escrito para demostrar cómo hacerlo, pero cuidadosamente hace la distinción entre los dos temas. El Código pone el énfasis apropiado en la inocuidad, subrayando que el HACCP es un sistema con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos. El Código hace referencia a la aplicación de las actividades contenidas en los principios de HACCP a la calidad como “un enfoque similar” a la de HACCP llamada “Análisis de Puntos de Acción de Defectos” (introducción a la sección 4). El Código además subraya esta distinción, aconsejando que “cada instalación deberá implantar un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos con base en los principios de HACCP, y deberá por lo menos contemplar un enfoque similar en cuanto a los defectos” (sección 4.3). Los Estados Unidos opina que esa explicación -- que los elaboradores de alimentos deben emplear el HACCP para los propósitos de inocuidad pero solamente necesitan contemplar el uso de Puntos de Acción de Defectos (DAP) para los propósitos de calidad – pone el énfasis en su debido lugar, mientras satisface las necesidades de todos los países.

Para resumir, los Estados Unidos cree que el mejoramiento reflejado en esas secciones del Código de Prácticas para Pescado y Productos pesqueros parecen conformar a las necesidades particulares de las naciones miembros en el campo de producción e importación de productos de mariscos. Los miles de especies de organismos incluidos, la naturaleza de su fuente de captura que es básicamente silvestre, y la complejidad de defectos en inocuidad y otros defectos graves que son características de tales productos se han dirigido eficazmente, mediante el uso de recomendaciones para inocuidad y calidad.

## SECCIÓN 2.1

### ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

La definición de “**Biotoxinas**” no está en orden alfabética; debe ser el primer término definido.

**“Programas de requisitos previos,”** debe utilizarse la referencia completa para el Código General de Prácticas para Higiene de los Alimentos: *Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969, rev. 3 (1997).*

La definición de **“Tiempo de conservación”** se refiere a la ausencia de la descomposición excesiva mediante la citación de calidades sensoriales. Se sugiere modificar el texto de la definición con el fin de tomar en cuenta también los análisis químicos de la descomposición, según se describe a continuación:

**“Tiempo de conservación:** el período durante el cual el producto, en una temperatura de almacenamiento específica, mantiene sus límites microbiológicos y de inocuidad, y conserva su calidad, según se determinen por los análisis sensoriales o químicos de descomposición.”

### SECCIÓN 3.4.1

#### FINLANDIA

La tabla de un proceso típico de limpieza y desinfección da la impresión de que la limpieza incluye solamente la aplicación de detergentes. Tal vez un tratamiento mecánico de las superficies sería más apropiado.

En la Sección 3.6, se podría adicionar un punto: recipientes utilizados para el envío o almacenamiento deberán proporcionar un drenaje adecuado para el agua resultando de derretimiento.

### SECCIÓN 3.7

#### FINLANDIA

La rastreabilidad deberá extenderse al consumidor: cada recipiente de pescado o producto de pesquería destinado para el consumidor final o para más elaboración deberá ser marcado claramente, para asegurar la rastreabilidad del productor, del lote y de la zona de pesca.

#### ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Sección 3.7- Procedimientos de rastreabilidad y retiro del mercado. El término "rastreabilidad" deberá mantenerse entre corchetes hasta que el Codex lo defina.

### SECCIÓN 4

#### FINLANDIA

El primer párrafo da la impresión de que las plaguicidas y medicamentos veterinarios que son conocidos de existir en el peccado pueden ser procesados para bajar sus concentraciones. Las reacciones de los medicamentos veterinarios, por ejemplo en el tratamiento térmico, son en su mayor parte desconocidas, o puede que se formen compuestas aún más tóxicas. La elaboración no es una manera aceptable de dirigirse a los residuos.

#### ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

La Sección 4.1.1.4, párrafo 2, tercer renglón, "Se trata de..." debe cambiarse por "Las ictiosarcotoxinas incluyen ... "

Los títulos de la Sección 4.1.1.4, "Biotoxinas" deben ajustarse como sigue: Los tres títulos principales, los cuales no deben ser dentados, son Escombrotoxina, Ficotoxinas, y Tetrodotoxina. Los otros títulos, Ciguatoxina, PSP/DSP/ASP/NSP, deben ser dentados, como sub-títulos.

Para razones de conformidad de estilo, la descripción de Ciguatoxina debe omitir las primeras 6 palabras y empezar con "La ciguatoxina...".

4.2 el último renglón contiene un error tipográfico. El texto debe leerse, "...pescado, filetes, y otros pescados y mariscos y sus productos ..."

## SECCIÓN 5

### NUEVA ZELANDA

Las Secciones 5 a 13 utilizan como terminología normal el término peligro "posible". Se sugiere reemplazarlo con "peligros que tienen la posibilidad razonable de ocurrir", seguido por "ejemplos". Lo anterior sería consistente con el *Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos* CAC/RCP 1-1969, rev. 3 (1997).

### SECCIÓN 5.1

#### NUEVA ZELANDA

Adicionar "esterilizado comercialmente" en la caja que contiene el ejemplo para "Características importantes del producto terminado" en la Tabla 5.1.

La Figura 5.1 debe presentarse en la misma forma que el diagrama 2 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, rev. 3 (1997)), incluso las notas que ayudan con la determinación del nivel aceptable y no aceptable del peligro.

### ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Sección 5.1, último párrafo, último renglón; insertar "planta/producto de elaboración" antes de "...base específica...".

Figura 5.1, número 13, insertar DAP, según se indica aquí; "13. Revisar el plan con base en HACCP/DAP "

1. La Sección 5.3 beneficiaría de las siguientes modificaciones:

- el Ámbito no debe incluir la identificación de peligros;
- el cuarto párrafo hace referencia erróneamente a la instalación o producto siendo controlado. Texto modificado sugerido, "El diseño de este programa debe identificar y analizar los peligros, e identificar los puntos críticos de control en la operación en los cuales se controlarán los peligros";
- se sugiere que los registros se mantengan "para ayudar" con la verificación y evidencia del programa de garantía de calidad; y
- el párrafo sobre actividades de verificación debe incluirse sin escribirse en letras cursivas, desarrollarse más a fondo con respecto al mantenimiento de registros, por ejemplo, adicionar un renglón nuevo que se lee "Deben mantenerse registros que muestran que se están emprendiendo la actividades de verificación en un base continuo", etc.

### SECCIÓN 5.3.3.2

#### NUEVA ZELANDA

La Sección 5.3.3.2 debe ser consistente con la aplicación del análisis del peligro, según se describe en el *Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, rev. 3 (1997)). Cuando se ha establecido que una lista de peligros que tienen una probabilidad razonable de ocurrir, deberá empenarse un análisis del peligro para decidir si deben presentarse a niveles que serían inaceptables en cuanto a los riesgos para la salud humana. Utilizar la palabra "significativo" en relación con la identificación de peligros complica el tema en la Sección 5.3.3.2.

### SECCIÓN 5.3.6

#### NUEVA ZELANDA

La Sección 5.3.6: utilizar "límite(s) crítico(s)" en vez de "límite crítico"

### SECCIÓN 5.3.7

#### NUEVA ZELANDA

En la Sección 5.3.7, el penúltimo renglón debe ser modificado textualmente, por ejemplo, "El registro deberá mostrar que el control del proceso se ha establecido de nuevo, que se ha ocurrido una disposición apropiada del producto y que se ha iniciado una acción preventiva.

### SECCIÓN 5.3.9

#### NUEVA ZELANDA

En la Sección 5.3.9, se sugieren los siguientes cambios:

- "La documentación puede incluir un análisis del peligro, determinación de los CCP, determinación límites críticos, y procedimiento para vigilancia, acciones correctivas y verificación"
- "Registros de vigilancia y acciones correctivas ..."

## SECCIÓN 6

### FIGURA 6.1

#### ÁFRICA DEL SUR

El diagrama de flujo en la Figura 6.1 ha de modificarse para asegurar que se hagan referencia a las secciones correctas (en algunas instancias no hay correlación, por ejemplo, la Sección 6.1.7)

La flecha en la Figura 6.1 de "Almacenamiento de envase" debe ser conectada con los Pasos de Procedimiento números 11 y 25 en el diagrama de flujo para ser significativa.

### SECCIÓN 6.2

#### ÁFRICA DEL SUR

El título debe modificarse para leerse "Elaboración de pescado envasado en vacío y en atmósfera modificada. Tanto el pescado como las partes del mismo, congelados y frescos, son envasados en vacío y los peligros esencialmente son lo mismo.

## SECCIÓN 6.2.2

### ÁFRICA DEL SUR

(Pasos de elaboración 11, 14 y 31). El peligro de la germinación de esporos de *Clostridium botulinum*, los cuales pueden presentarse en el producto, deberá contemplarse.

Pueden surgir problemas cuando las temperaturas de almacenamiento en frío (Paso 14) y almacenamiento en el punto de venta al por menor (Paso 31) se encuentran más altas que los 4°C y cuando no existen otros obstáculos (por ejemplo, un contenido alto de sal) para impedir la multiplicación de *Clostridium botulinum*. Los organismos de deterioro normales pueden reducir cualquier oxígeno disponible, y después pueden multiplicarse patógenos anaeróbicos. Los estudios en los EE. UU. han indicado que el abuso de temperatura del pescado envasado a la exclusión del oxígeno realmente puede ser un peligro.

Pasos 20, 30 y 31. Estas secciones han de elaborarse más. Bajo la Sección 6, deben hacerse provisiones por un título y referencias a las secciones pertinentes.

## FIGURA 13.1. DIAGRAMA DE FLUJO PARA EL PESCADO ENVASADO.

### ÁFRICA DEL SUR

Debe adicionarse el siguiente texto en los Pasos 1 y 2: “Recepción de recipientes y tapas/tapones” y “Almacenamiento de recipientes y tapas/tapones”. Deben dirigirse también la inspección y almacenamiento de tapas y tapones.

### PÁRRAFO 13.2.1. B. PELIGROS QUÍMICOS

### ÁFRICA DEL SUR

Se recomienda que el texto entre corchetes (por ejemplo, el plomo.....) se sustituya por las palabras (por ejemplo, metales u otras compuestas tóxicas.) Este texto modificado también incluirá revestimientos y barnizas metálicos y compuestas utilizadas como tapaporos.

## SECCIÓN 13.4.7.2

### NUEVA ZELANDA

Se sugiere la modificación textual “Contaminación microbiológica subsecuente debido a una costura mala”, y más ajustes importantes en todo el documento.