

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 11 del Programa

**CX/FH 01/11
Julio 2001**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigesimocuarta reunión

Bangkok, Tailandia, 8-13 de octubre 2001

S

**ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS
PRODUCTOS DE HUEVO (CAC/RCP 15-1976 (ENMENDADO EN 1978 Y 1985))**

**Preparado por Australia con ayuda de EUA y Asociación Latinoamericana de Avicultura
(ALA)**

ANTECEDENTES

La Trigésimo-tercera reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) recordó que durante la 32ª Reunión se solicitó que la delegación de Australia elaborara un documento sobre las prioridades para la revisión de los códigos de prácticas de higiene del Codex, el cual incluiría la identificación de: 1) cuales códigos se superaron; y, 2) cuales códigos podrían ser combinados. La delegación de Australia presentó el documento CX/FH 00/14, el cual fue preparado con la ayuda de sus socios de redacción. El Comité concordó con que algunos códigos de prácticas se podrían combinar y revisar, partiendo de la base de productos. En cuanto a la prioridad de revisión, mientras algunas delegaciones expresaron sus opiniones sobre la asignación de una prioridad más alta a algunos códigos que aparecen en la lista de prioridades, el Comité en general reconoció la necesidad de la revisión del Código de prácticas de higiene para los huevos y productos de huevos (el Código), debido a los aspectos importantes para la salud pública del Código y el largo período de tiempo que había pasado desde su elaboración original. El Comité acordó en iniciar la revisión del Código sobre productos de huevo, pendiente de la aprobación de la Comisión. Se hizo notar que la evaluación de riesgos microbiológicos sobre la Salmonella en los huevos y aves de corral por ser finalizada por la FAO y OMS, sería útil para la revisión del código. El Comité concordó con que Australia, con la ayuda de Estados Unidos de Norteamérica y la Asociación Latinoamericana de Avicultura (ALA), preparara un documento inicial para su estudio en la Trigésimo-cuarta reunión del CCFH.

El Código revisado ha de tomar en cuenta la gama actual de productos de huevo, la producción de huevos y los sistemas de elaboración de huevos en diferentes países y para diferentes especies de aves domésticos productores de huevos. Sus requisitos deberán tomar la forma de directrices, elaboradas en plena conformidad con los procedimientos del Codex y con la participación de todos los países miembros.

Debido a los desarrollos extensivos en la tecnología de producción de huevos y elaboración de sus productos, la existencia de un *Código internacional recomendado de prácticas: Principios generales de higiene de los alimentos* revisado (incluyendo el Anexo sobre HACCP), el cual modifica la construcción y contenido del Código de productos de huevo, y un conocimiento aumentado de gérmenes patógenos transmitidos por los alimentos pertinentes, un Código sobre productos de huevo revisado, es esencialmente un Código completamente nuevo. Por eso, para proporcionar al Comité la mejor oportunidad de formular opiniones y observaciones sobre la naturaleza y contenido de un Código revisado, se ha preparado este documento de introducción a fines de iniciar el trabajo de la revisión del Código.

ASUNTO

Los huevos y sus productos procedentes de aves domesticados son una fuente importante de alimentos para la gente en todos los países, y el comercio internacional de estos productos es importante. Además, los huevos y sus productos procedentes de pollos domesticados son reconocidos como un factor importante que contribuye al salmonellosis transmitido en los alimentos. Desde la última revisión del código sobre huevos, *Salmonella Enteritidis* (SE) ha surgido, en muchos países, como el serotipo principal de Salmonella de interés.

La infección con SE de los huevos en el oviducto se identificó inicialmente en los huevos procedentes de patos, y la SE se ha mostrado que infecciona los oviductos de gallinas domesticadas, demostrando por lo menos la posibilidad de que podría ser identificado como un peligro en otros huevos de otras aves domesticadas. Además, la SE puede ser un contaminante en la superficie de los huevos y puede penetrar la cáscara y contaminar su contenido de huevo en algunas circunstancias. Se ha demostrado que gallinas domesticadas son portadoras de la SE. La SE puede ser transmitido zoonóticamente a las gallinas ponedoras mediante los animales asilvestrados, tales como aves y roedores, o mediante el agua o piensos. La SE se muda sin regularidad durante períodos de tiempo irregulares y poco definidos. Se conoce que algunas gallinas que aparecen ser sanas mudan la SE en y sobre sus huevos. Estos factores lo hace difícil garantizar sistemáticamente que una bandada sea libre de gallinas infectadas, capaces de mudar la SE en sus huevos.

Además de los peligros microbianos, el Código ha de dirigirse a los residuos de químicas agrícolas y micotoxinas, en especial las aflatoxinas. Por eso, los productos de huevo merecen medidas exhaustivas de la inocuidad de los alimentos para controlar estos peligros.

Los huevos y productos de huevo (por ej., huevos enteros, yemas y albúminas congelados, deshidratados y en forma líquida, con o sin ingredientes adicionales) generalmente son sometidos a un proceso o procesos bacteriocidas antes del consumo, por ej., los huevos en cáscara normalmente son cocinados durante su preparación en casa, y los huevos elaborados son pasteurizados. Estos pasos pueden producir huevos y sus productos que son inocuos microbiológicamente, siempre y cuando el nivel de contaminación de los ingredientes de huevo crudo no supere la capacidad de los pasos de elaboración y cocción de reducir la incidencia de los gérmenes patógenos a un nivel inocuo. Lo anterior explica la historia buena de inocuidad de los productos de huevo. Sin embargo, los huevos y sus productos pueden consumirse en algunos productos, tales como algunos postres, salsas, aliños y mayonesa, sin ser sometidos a más tratamientos térmicos o con un tratamiento térmico inadecuado, como es el caso de huevos dados al hervor o ligeramente cocinados. Por eso, se pueden considerar también como alimentos listos para el consumo.

Además, la elaboración no reduce apreciablemente los peligros químicos, incluso las toxinas naturales, y por eso es importante reducir al mínimo la probabilidad de la contaminación en todas las etapas de producción y elaboración.

Las necesidades actuales y futuras que beneficiarían del desarrollo de un *Código de prácticas de higiene para huevos y productos de huevos* incluyen:

- garantizar la inocuidad de los huevos y productos de huevo;
- proporcionar orientación sobre la producción y elaboración inocuas de los huevos y productos de huevo para ayudar a los países a que aumenten su capacidad de producir productos de huevo que son inocuos y aptos; y
- facilitar el comercio libre de huevos y productos de huevo, procedentes de gallinas domesticadas.

Existen puntos de vista divergentes en cuanto a lograr la inocuidad de productos en la producción, elaboración y comercio de huevos y productos de huevo. En todos los enfoques, las medidas tomadas son combinaciones de varias medidas de control y salvaguardas, aplicadas a lo largo de la cadena de producción y elaboración. Los enfoques más comunes para garantizar que los huevos sean inocuos y exentos de contaminantes microbianos y químicos incluyen:

En la granja: Bioseguridad, control de los piensos y agua, control de roedores, prácticas eficaces de limpieza y desinfección, y buenas prácticas de crianza y control de plagas en la granja;

Huevos en cáscara: Control de la temperatura, restricción del tiempo de conservación, y el uso de condiciones de envase y transporte, las cuales previenen perjuicio y protegen los huevos de la contaminación química; y

Elaboración: La pasteurización es la tecnología de uso más común, en combinación con las Buenas prácticas de fabricación (BPF) para asegurar la inocuidad del producto para los productos de huevo. Enfoques alternativos, incluso nuevas tecnologías, pueden también emplearse, siempre y cuando sean validados científicamente para garantizar que proporcionen un nivel apropiado de protección de la salud pública.

Los productos de huevo también son proclives a la contaminación durante y después de elaboración, la cual puede negar los efectos de las medidas en la granja y elaboración para gestionar los peligros para la inocuidad de los alimentos. Por eso, ha de tener mucho cuidado en la manipulación, envasado, almacenamiento y distribución de productos de huevo para evitar su contaminación con peligros secundarios, incluyendo los gérmenes patógenos y peligros químicos, tales como plaguicidas y químicas empleadas en la elaboración.

ELEMENTOS DEL CÓDIGO

Adjunto como Apéndice al presente documento es un esquema detallado de los elementos que se recomiendan para su inclusión en el Código internacional de prácticas de higiene para los huevos y productos de huevo propuesto, utilizando los títulos y la orden de las BPHA.

El Apéndice es un esquema que tiene el propósito de ayudar en la elaboración del Código propuesto y se intenta ser un ejemplo de la manera en que los elementos tratados más adelante podrían dirigirse. No es necesario utilizar los mismos títulos precisamente como aparecen en los Principios generales de higiene de los alimentos del Codex, ni crear referencias para los títulos si no aparecen en el Código propuesto sobre huevos.

Ámbito

El Ámbito del Anteproyecto de Código se propone incluir todos los huevos y sus productos procedentes de aves domesticados, incluyendo los huevos en cáscara y todos los productos de

huevo pasteurizados (yemas y albúminas congeladas, deshidratadas y en forma líquida, con o sin ingredientes adicionales) y sustitutivos de huevo. El Código propuesto deberá también abarcar productos y tecnologías de elaboración nuevos y nacientes que podrían incluir, por ejemplo, mezclas para huevos revueltos, huevos hervidos con un tiempo de conservación más largo y huevos en cáscara pasteurizados.

Formato

El Anteproyecto de Código revisado solamente contendrá materia que es adicional a la que contiene las BPHA, lo que es necesario para tener en mente los requisitos particulares de la gestión de los peligros de inocuidad de los alimentos en los huevos y productos de huevo, y ha de leerse en conjunción con las BPHA.

Como es el caso de las BPHA, se hará referencia a otros documentos del Codex apropiados para los requisitos horizontales, tales como los residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios, contaminantes químicos, etc.

Contenido

Se propone el siguiente enfoque en forma de pasos para seguirse para la identificación del contenido del Anteproyecto de Código revisado:

1. Empezar un análisis de peligros sobre la producción de huevos y productos de huevo e identificar los peligros y medidas de control aplicables en cada paso de la producción y elaboración de los huevos;
2. Evaluar las posiciones relativas de las BPHA para evaluar si ellos se dirigen adecuadamente a los peligros identificados en el paso 1 mencionado arriba;
3. Elaborar el Código mediante la evocación, por referencia, de los requisitos de las BPHA, y cuando estos requisitos no se dirigen adecuadamente a los peligros identificados en el paso 1 mencionado arriba, la formulación de las disposiciones específicas necesarias para la gestión del peligro o peligros identificados.

Este enfoque sería de utilidad especial para definir el objetivo de cada una de las secciones del Código en términos de los peligros a los cuales se concibe que abarquen los requisitos de la sección.

RECOMENDACIONES

La delegación de Australia, junta con sus socios de redacción, ha preparado este documento y Apéndice introductorios. El Apéndice delinea un ámbito y formato propuesto de un anteproyecto de código y también ofrece una estructura posible, basada en el *Código internacional recomendado de prácticas: Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1- 1969, Rev. 3 (1997)).

Se sugiere que el Comité en su 34^a Reunión concuerde con el enfoque recomendado para la elaboración del Código revisado y apruebe el esquema del Código presentado en el Apéndice del presente documento de introducción.

APÉNDICE

NOTA: El presente apéndice tiene como objetivo servir como un ejemplo de un esquema para ayudar en la elaboración del Código propuesto sobre huevos. No es necesario utilizar los mismos títulos precisamente como aparecen en los Principios generales de higiene de los alimentos del Codex, ni crear referencias para los títulos si no aparecen en el Código propuesto sobre huevos.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS PARA LOS PRODUCTOS DE HUEVO (CAC/RCP 15-1976, Enmendado en 1978 y 1985)

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	6
SECCIÓN I - OBJETIVOS	6
SECCIÓN II - ÁMBITO DE APLICACIÓN, UTILIZACIÓN Y DEFINICIONES	7
2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN	7
2.2 UTILIZACIÓN	7
2.3 DEFINICIONES	7
SECCIÓN III - PRODUCCIÓN PRIMARIA	7
3.1 HIGIENE DEL MEDIO.....	7
3.2 PRODUCCIÓN HIGIÉNICA DE LOS HUEVOS.....	7
3.3 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE HUEVOS ANTES DEL ENVASADO	8
3.4 LIMPIEZA, MANTENIMIENTO E HIGIENE DEL PERSONAL DURANTE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA.....	8
SECCIÓN IV - ESTABLECIMIENTO: DISEÑO E INSTALACIONES	8
SECCIÓN V - CONTROL DE LAS OPERACIONES	9
5.1 CONTROL DE PELIGROS ALIMENTARIOS	9
5.2 ASPECTOS CLAVE DE SISTEMAS DE CONTROL DE LA HIGIENE.....	10
5.3 REQUISITOS DE LA MATERIA PRIMA	11
5.4 ENVASADO.....	11
5.5 AGUA	11
SECCIÓN VI - ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO	11
6.1 GENERAL	12
6.2 PROGRAMAS DE LIMPIEZA.....	12
SECCIÓN VII - ESTABLECIMIENTO: HIGIENE PERSONAL	12
SECCIÓN VIII - TRANSPORTE	12
SECCIÓN IX – INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO Y CONOCIMIENTO DEL CONSUMIDOR	12
9.1 IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	12
SECCIÓN X - CAPACITACIÓN.....	12

INTRODUCCIÓN

Los controles descritos en el presente Anteproyecto propuesto de Código internacional de prácticas de higiene para los huevos y productos de huevo, han sido identificados como necesarios para garantizar la inocuidad de los huevos y productos de huevo. Se utilizó un enfoque de análisis de peligros para ayudar a determinar los controles presentados en el presente Código. El Código tiene como base el *Código internacional recomendado de prácticas: Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) (BPHA). Para cada sección del presente Código en la cual no son necesarios ningunos requisitos adicionales a los contenidos en las BPHA, así se indica. Asimismo, para aquellas secciones del presente Código que exigen requisitos específicos de la inocuidad de los alimentos, más allá de lo que se contiene en las BPHA, debido a características específicas de los productos, se detallan las exigencias particulares.

El código tiene un formato que conforma con las BPHA, las cuales han de consultar cuando se utiliza este código, puesto que esos requisitos de higiene son un requisito previo a las exigencias específicas de los requisitos individuales de higiene de los alimentos, presentados en el presente código. Se hace referencia en el presente código a otras Normas, Códigos o Directrices del Codex, tales como las normas de etiquetado y el Código del Codex de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y semi-ensados, cuando sean aplicables a la producción higiénica de los huevos y productos de huevo.

El presente Código de prácticas de higiene para los huevos y productos de huevo toma en cuenta, en lo posible, los diferentes procedimientos de producción de huevos y productos de huevo utilizados por los países. Se enfoca principalmente en las gallinas domesticadas usadas para la producción de huevos, pero también contempla las distintas características, cuando esas distinciones resultan ser importantes para las prácticas de higiene utilizadas, para los huevos procedentes de todos los aves domesticados productores de huevos.

SECCIÓN I - OBJETIVOS

Es el objetivo del presente Código garantizar la inocuidad de los huevos y productos de huevo. Existen diferentes enfoques respecto a lograr este objetivo. En todos los enfoques, las medidas tomadas son combinaciones de varias medidas de salvaguarda que proporcionan un *nivel aceptable de protección*. Este código ha sido escrito en una manera enfocada en los resultados, a fines de permitir el uso de varias medidas y tecnologías, siempre y cuando su capacidad de proporcionar un nivel aceptable de protección se establezca mediante la validación. Por ejemplo, la pasteurización es una tecnología básica común en combinación con las BPF para asegurar la inocuidad de los productos, aunque se pueden utilizar salvaguardas (enfoques) alternativas, siempre que el nivel apropiado de protección de la salud pública se obtenga y sea validada científicamente.

El presente documento describe consideraciones higiénicas y otras acerca de la inocuidad de los alimentos, asociadas con las prácticas de producción tecnológica y elaboración abarcadas por el presente Código, incluyendo la aplicación de los programas de principios de HACCP y de requisitos previos. Se hará nota que cuando se utilizan programas genéricos de HACCP, han de ser adaptados o ajustados a la unidad o fábrica particular de producción.

SECCIÓN II – ÁMBITO DE APLICACIÓN, UTILIZACIÓN Y DEFINICIONES

2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Código se aplica a la producción y elaboración de huevos en cáscara y productos de huevo. Los productos tratados dentro del ámbito del Código incluyen los huevos crudos en cáscara (o sea, los huevos en cáscara), huevos pasteurizados en cáscara, huevos irradiados, productos pasteurizados de huevo (huevos enteros, yemas y albúminas congelados, deshidratados y en forma líquida, con o sin ingredientes adicionales) y otros productos abarcados en la definición de un producto de huevo, destinado al consumo directo, como ingredientes, o para elaboración más adelante.

2.2 UTILIZACIÓN

Este Código propuesto es destinado para utilizarse en combinación con el *Código internacional recomendado de prácticas: Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)), cuya numeración de párrafos y títulos de secciones se mantienen.

2.3 DEFINICIONES

Por ser determinados, pero se propone incluir los siguientes términos:

Huevos / Huevos en cáscara

Productos de huevo

Pasteurización

Descascarado/ aplastamiento

Rotura

Aves de corral

Pollos domesticados

Nivel aceptable de protección

SECCIÓN III – PRODUCCIÓN PRIMARIA

Estas directrices son suplementales a aquellas presentadas en la Sección 3 del *Código internacional recomendado de prácticas: Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)).

3.1 HIGIENE DEL MEDIO

3.2 PRODUCCIÓN HIGIÉNICA DE HUEVOS

Por incluir disposiciones para los pequeños productores de huevos y /o aquellos utilizando equipo simplificado, y disposiciones, cuando sea aplicable, para los aves de corral que no sean pollos.

3.2.1 *Locales para la producción de huevos*

3.2.1.1 Salud de la bandada

3.2.1.2 Alojamiento de ponedoras

3.2.1.3 Sistema de la recogida de huevos

3.2.1.4 Almacenamiento y refrigeración de huevos antes de su envasado

3.2.2 *Prácticas higiénicas de producción de huevos*

3.2.2.1 Alimentación

- 3.2.2.2 Alimañas
- 3.2.2.3 Químicas agrícolas
- 3.2.2.4 Saneamiento del sistema de la recogida de huevos
- 3.2.2.5 Limpieza y desinfección de gallineros
- 3.2.2.6 Higiene personal del personal que manipula los huevos
- 3.2.2.7 Uso de vacunas en la producción de huevos

3.3 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE HUEVOS ANTES DEL ENVASADO

3.3.1 *Equipo de manipulación de huevos*

3.3.2 *Almacenamiento de huevos antes del envasado*

3.3.3 *Equipo de la recogida de huevos*

3.3.4 *Procedimiento de recogida*

3.3.5 *Tiempo y temperatura de retención antes del envasado*

3.3.6 *Limpieza y desinfección*

3.3.7 *Transportadores de huevos (conductor o individuo encargado del transporte a la instalación de envasado)*

3.3.7.1 Higiene personal

3.3.7.2 Comportamiento en la granja

3.3.7.3 Comportamiento durante la transferencia de los huevos

3.3.8 *Condición de los huevos destinados para el establecimiento de envasado o elaboración*

3.3.8.1 Tiempo de la recogida a la entrega

3.3.8.2 Temperatura de los huevos

3.4 LIMPIEZA, MANTENIMIENTO E HIGIENE PERSONAL DURANTE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

Por incluir disposiciones para los pequeños productores de huevos y /o aquellos utilizando equipo simplificado, y disposiciones, cuando sea aplicable, para los aves de corral que no sean pollo.

3.4.1 *gallineros de puesta y áreas conectadas, gestionadas en una manera ordenada*

3.4.2 *Personal limpio y de buena salud*

SECCIÓN IV - PROYECTO Y CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES

No se requieren medidas distintas de las establecidas en la Sección 4 del *Código internacional recomendado - Principios generales de higiene de los alimentos*, CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, 1997.

SECCIÓN V - CONTROL DE LAS OPERACIONES

Estas directrices son suplementales a aquellas presentadas en la Sección 5 del *Código internacional recomendado de prácticas: Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)).

5.1 CONTROL DE PELIGROS ALIMENTARIOS

Los operadores de negocios alimentarios deberán controlar los peligros alimentarios a fines de asegurar la inocuidad del producto final. Existen diferentes enfoques respecto a lograr este objetivo. En todos los enfoques, las medidas tomadas son combinaciones de varias medidas de salvaguarda. La pasteurización es la tecnología de uso más común, en combinación con las Buenas prácticas de fabricación (BPF) para asegurar la inocuidad del producto para los productos de huevo. Enfoques alternativos, incluso nuevas tecnologías, pueden también emplearse, siempre y cuando sean validados científicamente para garantizar que proporcionen un nivel apropiado de protección de la salud pública. Los enfoques utilizados para garantizar la gestión de riesgos para los huevos durante el envasado y durante la elaboración de productos de huevo son: la especificación de obtener los huevos de bandadas de ponedoras que son libres de SE; desviación de los huevos de alto riesgo procedentes de bandadas positivas para SE a las instalaciones de productos de huevo; remoción de huevos no comestibles y restringidos del mercado de los huevos de mesa, control de la propagación de gérmenes patógenos por todas las vías de manipulación y distribución; y la capacitación de personal que manipula los huevos en materia de los métodos correctos de manipulación durante el almacenamiento.

5.2 ASPECTOS CLAVE DE SISTEMAS DE CONTROL DE LA HIGIENE

5.2.1 *Control del tiempo y temperatura*

5.2.2 *Pasos específicos del proceso*

5.2.2.1 Pasteurización de productos de huevo

5.2.2.1.1 Requisitos de pasteurización específicos para el producto

5.2.2.1.2 Vigilancia del pasteurizador

5.2.2.2 Métodos alternativos (irradiación, pasteurización en cáscara)

5.2.2.3 Lavado de huevos antes del descascarado o rotura

5.2.2.3.1 Métodos de eliminar la contaminación de la superficie

5.2.2.3.1.1 Lavado con agua

5.2.2.3.1.2 Limpieza al seco

5.2.2.3.1.3 Sin lavar se (clasificación para eliminar los huevos contaminados)

5.2.2.4 Métodos de rotura

5.2.2.4.1 Rotura a mano

5.2.2.4.2 Rotura a máquina

5.2.2.4.3 Descascarado/ aplastamiento

5.2.3 *Especificaciones microbiológicas y de otro índole*

Los criterios microbiológicos se establecerán de acuerdo con los *Principios del establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos* (CAC/GL 21-1997), incluyendo el uso de un enfoque en la evaluación de riesgos.

5.2.3.1 Criterios de aceptación para la rotura de huevos para elaborar productos de huevo

5.2.3.1.1 Criterios microbiológicos

5.2.3.1.2 Criterios para los residuos de medicamentos y plaguicidas

5.2.3.1.3 Criterios para la contaminación externa

5.2.3.1.4 Otros criterios (fecha de la puesta, condiciones de almacenamiento, estado de la bandada en cuanto a la SE)

5.2.3.2 Especificaciones microbiológicas del producto final para los productos de huevo

5.2.3.3 Criterios de aceptación para que los huevos se envasen como huevos en cáscara

5.2.3.3.1 Criterios microbiológicos

5.2.3.3.1.1 Huevos sin tratamiento

5.2.3.3.1.2 Huevos pasteurizados

5.2.3.3.1.3 Huevos irradiados

5.2.3.3.2 Criterios para residuos de medicamentos y plaguicidas, y para aflatoxinas

5.2.3.3.3 Criterios para la contaminación externa

5.2.3.3.4 Otros criterios (fecha de la puesta, condiciones de almacenamiento, estado de la bandada en cuanto a la SE)

5.2.3.4 Especificaciones microbiológicas de productos finales para los huevos

5.2.4 Contaminación microbiológica cruzada

5.3 REQUISITOS DE LA MATERIA PRIMA

Los huevos no comestibles y huevos más allá del plazo después de la fecha de la puesta no son elegibles para utilizarse en la elaboración de productos de huevo.

5.4 ENVASADO

5.5 AGUA

5.5.1 Esta sección deberá dirigirse a los usos apropiados del agua reciclada, además de aquellos abarcados en el *Código internacional recomendado de prácticas: Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) y el *Anteproyecto de directrices para la reutilización higiénica del agua de elaboración en las plantas alimentarias* (documento en elaboración).

SECCIÓN VI - ESTABLECIMIENTO: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

Estas directrices son suplementales a aquellas presentadas en la Sección 5 del *Código internacional recomendado de prácticas: Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)).

6.1 GENERAL

Esta sección deberá dirigirse a la importancia de limpieza en las instalaciones de envasado de huevos, en consideración de la barrera que proporciona la cáscara del huevo, relativo a la de las instalaciones de elaboración de productos de huevo, cuando el producto siendo manipulado es un producto crudo expuesto.

6.2 PROGRAMAS DE LIMPIEZA

Esta sección deberá dirigirse a los alternativos para los programas de limpieza extendidos para el equipo electrónico no adecuado para el lavado con agua y para definir un objetivo de desempeño por ser logrado.

SECCIÓN VII - ESTABLECIMIENTO: HIGIENE PERSONAL

No se requieren medidas distintas de las establecidas en la Sección 7 del *Código internacional recomendado - Principios generales de higiene de los alimentos*, CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, 1997.

SECCIÓN VIII - TRANSPORTE

Estas directrices son suplementales a aquellas presentadas en la Sección 8 del *Código internacional recomendado de prácticas: Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)).

SECCIÓN IX – INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO Y CONOCIMIENTO DEL CONSUMIDOR

Estas directrices son suplementales a aquellas presentadas en la Sección 9 del *Código internacional recomendado de prácticas: Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)).

9.1 IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Etiquetado y mantenimiento de registros para posibilitar un rastreo hasta la granja de origen de los huevos y productos de huevo para permitir la retirada de alimentos del mercado, y para implementar otras acciones urgentes y programas correctivos.

SECCIÓN X - CAPACITACIÓN

No se requieren medidas distintas de las establecidas en la Sección 10 del *Código internacional recomendado - Principios generales de higiene de los alimentos*, CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, 1997.