



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

47.ª reunión

Boston, Massachusetts, Estados Unidos de América, del 9 al 13 de noviembre de 2015

**CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX**

A. CUESTIONES DERIVADAS DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (38.ª sesión)

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

***Normas y Textos Afines Adoptados en el Trámite*¹**

1. La Comisión CAC38 **aprobó** lo siguiente:

- Enmiendas a las secciones sobre higiene de las normas sobre productos cárnicos (*Normas para: la "carne luncheon"* (CODEX STAN 89-1981); *el jamón curado cocido* (CODEX STAN 96-1981); *la espaldilla de cerdo curada cocida* (CODEX STAN 97-1981); *la carne picada curada cocida* (CODEX STAN 98-1981); y *para la carne tipo "corned beef"* (CODEX STAN 89-1981);
- Directrices para el control de *Trichinella* spp. en la carne de *Suidae*; y
- Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad.

Aprobación de interrupción de trabajos²

2. La CAC38 **aprobó la interrupción** de los trabajos del Anexo sobre las consideraciones estadísticas y matemáticas relativas a los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

3. Se invita al Comité a **tomar nota** de la información mencionada anteriormente.

B CUESTIONES DERIVADAS DE OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

Comité Ejecutivo (70.ª sesión)³

Gestión del trabajo

4. El CCEXEC70 convino en recomendar a todos los comités que se examinara la necesidad de formular un enfoque para la gestión de su labor similar al utilizado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) (teniendo en cuenta las diferencias de los temas tratados, los procedimientos de trabajo y otros aspectos, entre los distintos comités).

Comité del Codex Sobre Contaminantes de los Alimentos (9.ª sesión)

Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de las especias por micotoxinas⁴

5. El CCCF9 acordó iniciar un nuevo trabajo sobre el Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de las especias por micotoxinas. El CCCF9 convino en que en este momento no pediría al CCFH que eliminara medidas relacionadas con las micotoxinas del *Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas* (CAC/RCP 42-1995), hasta que se hubiera terminado el trabajo del CCCF.

¹ REP14/CAC, Apéndice III

² REP14/CAC párr.101 y Apéndice VII

³ REP15/EXEC, párr. 22

⁴ REP15/CF, párr. 142

Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (34.ª reunión)Histamina⁵

6. El CCFFP34 acordó elaborar orientaciones más específicas para incorporárlas al *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52-2003) y elaborar planes de muestreo para histaminas en las normas pertinentes sobre el pescado y los productos pesqueros.

7. Se invita al Comité a **tomar nota** de la información mencionada anteriormente.

CUESTIONES PARA CONSIDERACIÓN**Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (34.ª reunión)**Ratificación de las disposiciones de higiene contenidas en las normas del Codex

8. De conformidad con su mandato y la práctica establecida, se invita al CCFH a ratificar las **disposiciones de higiene** de las normas y códigos de prácticas una vez que se hayan aceptado en el Trámite 5/8 o 8 del Procedimiento de Elaboración del Codex.

9. Se invita a los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas a examinar las disposiciones de higiene y a adoptar una decisión sobre la idoneidad de su ratificación en los siguientes proyectos de textos incluidos en el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52-2003), los cuales fueron distribuidos a los gobiernos miembros:

- Anteproyecto de Código de prácticas para la elaboración de salsa de pescado (REP16/FFP, Apéndice III) ; y
- Anteproyecto de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (sección del caviar de esturión) (REP16/FFP, Apéndice V).

10. **Se invita** al Comité a que señale si los textos son:

- aceptables para su ratificación;
- aceptables para su ratificación con enmiendas; o
- no aceptables para su ratificación; expresando los motivos de ello.

11. Se adjuntan los textos de los anteproyectos de normas citados anteriormente en el Anexo I del presente documento

⁵ REP16/FFP, párr 72-74

DISPOSICIONES SOBRE HIGIENE PARA APROBACIÓN

El Proyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Salsa de Pescado

Riesgos

En el procesamiento de salsa de pescado se utiliza una gran cantidad de sal. Se deben alcanzar concentraciones de sal en fase acuosa del 20% o superiores y deben mantenerse durante la fermentación para evitar el crecimiento y la actividad de microorganismos indeseables, incluyendo patógenos.

X.1.1 Pescado

Posibles riesgos: escombrotóxina (histamina), contaminación microbiológica

Orientación técnica:

- Las materias primas sujetas a controles deben incluir las siguientes características, según sean aplicables a los riesgos y defectos identificados:
 - Para el control de patógenos microbianos, intoxicación escombroides por ingestión de pescado en descomposición;
 - En su caso, los registros de las embarcaciones de pesca, transporte y almacenamiento en los cuales se documente que el pescado se enfrió y se mantuvo a 3 °C o menos; o
 - En su caso, los registros de las embarcaciones de pesca y transporte en los cuales se documente que el pescado se enfrió y se mantuvo a una temperatura entre 3 °C y 10 °C con una mezcla de sal para garantizar que la concentración de sal en fase acuosa sea del 10% o superior.
 - Análisis de histamina
 - Se debe realizar periódicamente un muestreo de verificación de histamina utilizando un tamaño de muestra grande para proporcionar cierta garantía (distintos de los registros documentales) de que el enfriamiento y/o los controles de salazón realizados en las embarcaciones de pesca sean eficaces.
- Para controlar el riesgo de *Clostridium botulinum*, además de los controles de refrigeración o de salazón anteriores, el pescado sin eviscerar de más de 12 cm de longitud que no han sido eviscerado en la embarcación de pesca, debe ser eviscerado a su llegada a la planta de procesamiento:
 - El pescado debe ser eviscerado de manera eficiente, sin demora y con las precauciones debidas para evitar la contaminación;
 - El eviscerado se considera completo cuando se han extraído del tracto intestinal y los órganos internos;
 - Se debe utilizar agua de mar agua potable limpia.
- Tras la recepción, la materia prima debe mantenerse refrigerada hasta su salazón.

X.2 Mezcla de pescado y sal

Posibles riesgos: escombrotóxina (histamina), contaminación microbiológica (Clostridium botulinum y toxinas de Staphylococcus aureus)

Orientación técnica:

- Se debe utilizar personal cualificado o máquinas para mezclar a fondo el pescado y la sal, a fin de asegurar el contacto adecuado entre la sal y el pescado y evitar así el crecimiento de patógenos y la descomposición durante la fermentación.
- Con el fin de evitar la descomposición y el crecimiento de bacterias patógenas, la concentración de sal no debe ser inferior al 20% en peso. Las proporciones normales de pescado y sal en peso son 3:1, 5:2 y 3:2.

- El pescado debe alcanzar una concentración de sal en fase acuosa del 20% o una actividad acuosa ≤ 0.85 en los centros de los peces más grandes dentro del período de tiempo apropiado para el patógeno objetivo y la temperatura ambiente.
- Antes de realizar la mezcla, se deben controlar las propiedades químicas, factores esenciales de calidad y la histamina, de acuerdo a la *Norma para la Salsa de Pescado* (CODEX STAN 302-211), y deben registrarse los resultados. Los lotes que excedan los requisitos de histamina deben desecharse.

El Anteproyecto de Código de Prácticas sobre el Procesamiento de Caviar de Esturión

X.16 Extracción del exceso de agua salada (Fase de procesamiento 16)

Posibles riesgos: contaminación microbiológica

Orientación técnica:

- El contenido de sal del producto final debe ser igual o superior a 3 g / 100 g e inferior o igual a 5 g / 100 g ($\geq 5\%$ en la fase acuosa, o la actividad acuosa debe ser $<0,97$).
- La temperatura ambiente y la duración de la exposición a la temperatura ambiente deben ser controladas y monitoreadas para evitar el crecimiento microbiano.