

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Items 5, 6 and 7

CRD12

Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Fiftieth Session

Panama, 12 – 16 November 2018

Comments of El Salvador

Agenda Item 5

El Salvador agradece el documento “**Anteproyecto de Revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969) y de su Anexo sobre el APPCC**” remitido por la Secretaría del Codex, desarrollado por el Grupo de Trabajo Electrónico presidido por Estados Unidos de América, Francia, Ghana, India y México.

El Salvador en su Comité Espejo del Codex Alimentarius sobre Higiene de los Alimentos revisó el tema en mención y se presentan los comentarios acordados como país sobre los siguientes puntos:

A continuación se presentan los comentarios generales respecto a las preguntas que plantea el documento:

P1: ¿Este cuadro ha suscitado opiniones divergentes; se necesitan opiniones sobre si resulta útil o si se debería eliminar?

R/ El Salvador considera que la información en el cuadro en mención resulta útil para la comprensión de las secciones que aborda el documento y sugiere que la mejor ubicación del mismo sea como un anexo al final del documento.

P3: El texto original de CXC 1–1969 se ha trasladado a la sección sobre agua. ¿Existe acuerdo sobre si el texto encaja aquí?

R/ Si el texto encaja en la sección sobre agua.

P4: ¿Es necesario un párrafo sobre la vigilancia de la temperatura de las instalaciones, del equipo y de los alimentos? R/ Si consideramos que es necesario.

P5: Es necesario continuar el debate para determinar si se debería utilizar el término ‘saneamiento’ o si se debería definir, ya que pueden existir dificultades a la hora de traducirlo. Como propuesta, se ha utilizado el término “limpieza” en el título, ¿es aceptable? En caso afirmativo, se podría utilizar en el texto.

R/ se consideró que el término de limpieza genera confusión, Solicitamos que se defina el alcance del término saneamiento ya que la limpieza está inmerso en la parte de saneamiento.

P6 Se ha añadido la validación al principio 6 sobre verificación porque el texto para la aplicación de dicho principio incluía una declaración sobre la validación. Sin embargo, puede que resulte más adecuado incorporar la validación al principio 3. ¿Qué piensan los miembros?

R/ Consideramos que la validación resulta adecuado incorporar la en el principio 3. Considerando que para determinar el límite crítico debe validarse. Así también consideramos que el principio 6 la validación se está aplicando a todo el sistema.

PRINCIPIO 3

[Establecer límite(s) crítico(s)] o [Determinar y validar límite(s) crítico(s)].

A continuación se presentan las modificaciones específicas en el texto del documento desde el párrafo 1 al párrafo 17 y sobre la sección de definiciones:

- *En el párrafo 1:* Se propone la palabra “tienen que” y eliminar “relevantes”, consideramos que los OEA no solo controlarán los peligros generales asociados a su función ya que esto afecta de manera general a las actividades de producir alimentos inocuos.

“.....Los operadores de empresas de alimentos (OEA) **[deberían] [tienen que]** ser capaces de controlar los peligros **relevantes** para su empresa y de producir y suministrar alimentos inocuos.

- *En el párrafo 3:* Se propone eliminar las palabras “tan sencillo como” por “mínimo” por ser las cinco claves lo mínimo o básico a cumplir por un OEA

..... Aunque sea responsabilidad de los OEA suministrar alimentos inocuos, para algunos de ellos puede ser algo **tan sencillo como mínimo** garantizar que se aplican adecuadamente las cinco claves del *Manual de la OMS sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos*.

En el párrafo 4: se sugiere eliminar “sencillo” por “inicial”

....En un nivel **sencillo— inicial** esto puede suponer ser conscientes de que la prevención de enfermedades puede abordarse mediante el uso de medidas de control básicas.

- *En el párrafo 5:* para complementar el PPR se sugiere agregar las buenas practicas agro agropecuarias

....Para algunas otras actividades, se deberían aplicar programas de prerrequisitos (PPR), en los que se incluyan las BPH, las buenas prácticas de fabricación (BPF), **buenas prácticas agropecuarias** y las buenas prácticas agrícolas (BPA), según corresponda.

- En la sección Principios generales, El Salvador sugiere el nombre de “ Lineamientos Generales” por la forma en que se han redactado los 9 principios, se presenta como lineamientos generales del documento, caso contrario que no se pueda cambiar el nombre del título solicitamos muy atentamente al GTE que modifique la redacción de los principios generales de forma clara, breve y que agregue posterior la explicación de esos principios.

- **“PRINCIPIOS LINEAMIENTOS GENERALES”**

- *En el párrafo 16:* en el titulo se sugiere agregar que los compromisos son de la dirección de los **OEA** para una mejor comprensión del documento.

“Compromiso de la dirección **de los OEA**”

- *En el párrafo 16:* se propone eliminar “de las empresas alimentarias” y agregar “de los OEA sean estos artesanales o industriales” porque al mencionar empresas alimentarias se pueden excluir el tipo de OEA artesanales y generar posteriormente vacíos en la legislación nacional al tomar de referencia la norma en mención, siendo esto parte de la realidad de los países en desarrollo.

La dirección **de las empresas alimentarias de los OEA sean estos artesanales o industriales** debería estar comprometida con la inocuidad de los alimentos.

- Sobre las definiciones que presenta el documento:

Solicitamos restablecer los términos eliminados y que están en la normativa vigente, con la finalidad de brindar aclaraciones de los términos que se cita en el documento y evitar confusiones en cuanto al significado de los términos según el Codex. A continuación citamos los términos que se han eliminado y que están en la normativa vigente: **Limpieza, contaminante,**

contaminación, desinfección, instalación, higiene los alimentos, manipulador de alimentos, inocuidad de los alimentos, idoneidad de los alimentos, producción primaria.

- Para los siguientes conceptos no se definen en el apartado de DEFINICIONES, por lo que se sugiere colocarlas en esta sección para facilitar la comprensión de los mencionados conceptos:

- BPH (Buenas Prácticas de Higiene): en este apartado no cuenta con definición, se sugiere retomar lo planteado en el párrafo 18 donde explica este concepto.
- OEA (Operadores de Empresas de Alimentos) en este apartado no cuenta con definición, se sugiere retomar lo planteado en el párrafo 10 donde explica este concepto o la definiciones que establece el tema 7 CCFH 50 sobre Alérgenos. Y que el concepto englobe el tipo (artesanal e industrial) y tamaño de los OEA.

- El Salvador considera importante esta definición por tener en nuestra realidad productiva este tipo de producción alimentaria, se propone una nueva definición:

- Producción Artesanal: Es un proceso manual donde no se requiere el uso de tecnología avanzada, si no del uso de materias primas y herramientas. Hecho un pequeño taller familiar o en una comunidad nativa.

- **Agua Limpia:** Se sugiere que este término siga en revisión hasta tener la definición de Agua por parte de la OMS como se menciona en apartado de Agua en Pag. 21 del documento.

A continuación se presentan las modificaciones específicas en el texto del documento [Primer Capítulo] Buenas Prácticas de Higiene:

- *En párrafo 23*: se sugiere usar otros términos para una mayor comprensión, se presenta las palabras que deben eliminarse y se agrega la palabra sugeridas:
 - El control de la limpieza de las superficies que entran en contacto con los alimentos que elimina los contaminantes; ~~bacterianos, biológicos~~ entre ellos los patógenos de transmisión alimentaria **y los alérgenos, y para el control de alérgenos.**
- *En Sección 1 párrafo 32*: Establecimiento: diseño e instalaciones, sugerimos en el siguiente título la eliminación de “higiénico” por el término “sanitario” por estar implícita la limpieza como parte de este término. El concepto sanitario es más completo, estamos de acuerdo en dejar la palabra en corchete [y del equipo] para mejor redacción y comprensión de la norma:

Diseño **sanitario higiénico** y disposición del establecimiento **[y del equipo]** alimentario.
- *En párrafo 38*: sugerimos eliminación de palabra “muy” porque el drenaje no debe fluir de zonas contaminadas ya que esto pone en riesgo la inocuidad del producto:

.... Es importante que el drenaje no fluya de zonas ~~muy~~ contaminadas a zonas en las que los alimentos acabados estén expuestos al ambiente.
- *En párrafo 42*: sugerimos la modificación del siguiente texto eliminando el uso de papel absorbente ya que esta actividad puede fallar en la práctica de las empresas y someter a un riesgo de contaminación al producto por cerrar grifos con las manos.
 - Lavamanos con un diseño higiénico adecuado, con grifos no accionables con la mano ~~(cuando esto no sea posible se puede utilizar papel absorbente desechable para cerrar los grifos.~~
- *En párrafo 42*: sugerimos eliminar “cuando sea necesario” por considerar que es importante considerar pilas separadas para la actividad lavado de manos y lavado de alimentos ya que esta práctica vela por la inocuidad del producto.
 - ~~Cuando sea necesario,~~ se debería contar con **equipos pilas** separadas para el lavado de manos y el de los alimentos.

En el Párrafo 43 se adicionó palabra “de la temperatura” y “cuando aplique”, dependerá del rubro de las empresas alimentarias la importancia de vigilar la temperatura; también en el mismo párrafo se eliminó la palabra “temperatura de”

- los alimentos por redacción, ya que se incluyó esa palabra en la vigilancia.,

...para la vigilancia **de la temperatura** de las instalaciones **(cuando aplique)**, del equipo y de ~~la temperatura de~~ los alimentos y, cuando sea necesario, para controlar la temperatura ambiente, con objeto de garantizar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.
- *En el párrafo 48* se agrega un ejemplo para mejor comprensión en el texto del documento:

.... Permitan que los alimentos estén protegidos eficazmente de la contaminación durante el almacenamiento **(ej. No permitir que los alimentos estén en contacto con el suelo o paredes.**
- *En el párrafo 49* se solicita eliminación en el texto tachado porque ya se ha mencionado en el párrafo 47 redundando en lo mismo.

El tipo de instalaciones de almacenamiento necesarias dependerá de la clase de alimento, ~~En caso necesario, se debería contar con instalaciones de almacenamiento separadas y seguras para los productos de limpieza y las sustancias peligrosas.~~
- *En párrafo 50*: se elimina texto y agrega nuevas palabras para un mejor comprensión del texto, la palabra sanitario engloba la higiene, siendo más amplio:

El equipo y los recipientes que vayan a estar en contacto con los alimentos deberían ser aptos para **este fin estar en contacto con los alimentos**, estar diseñados, fabricados y ubicados de manera que se puedan limpiar adecuadamente (excepto los recipientes de un solo uso) y, de ser necesario, se puedan desinfectar y mantener para evitar la contaminación de los alimentos, de conformidad con principios de diseño **sanitario higiénicos.**
- *En párrafo 60*: Se considera que la palabra examen no es apropiada para el texto que lo menciona y se propone nueva palabra “la revisión” y “debería evaluarse”:
 - ~~El examen~~ **La revisión** de los procedimientos de BPH, de vigilancia, las acciones correctivas y los registros;
 - ~~El examen~~ **debería evaluarse** cuando se produzca cualquier modificación en el producto, en el proceso o en otras operaciones asociadas con la actividad;

- *En párrafo 62: se sugiere agregar información sobre el mecanismo necesario para el manejo de los productos alimenticios que han cumplido su vida útil.*
 - *En párrafo 67: se sugiere incluir nuevo texto considerando que “ los utensilios y equipo utilizado para la producción de los alimentos” tiene gran impacto en la contaminación microbiológica:
La contaminación microbiológica cruzada se produce a través de una serie de mecanismos, entre ellos la transferencia de microorganismos de un alimento a otro, bien por contacto directo o indirectamente a través de los manipuladores de alimentos, o del contacto con las superficie, utensilios y equipos utilizado para la producción del alimento, del equipo de limpieza o bien por salpicaduras o partículas transmitidas por el aire*
 - *En párrafo 69 sugerimos la siguiente redacción las palabras agregadas están subrayadas y las eliminadas tachadas.
En algunas En las actividades del **proceso de producción** relacionadas con los alimentos, puede que sea necesario restringir o controlar el acceso a las áreas de elaboración para fines de inocuidad de los alimentos. Por ejemplo, si los riesgos son elevados, únicamente se debería poder acceder a las áreas de elaboración a través de un vestuario adecuadamente diseñado. Se puede pedir al personal que se ponga ropa de protección limpia (que puede ser de un color que se diferencia del utilizado en otras partes de la instalación), entre otros **implementos señalados en la sección de limpieza personal., cubrecabello y calzado**, además de que se lave las manos antes de entrar **y cuando sea necesario.***
 - *En párrafo 72: agregar palabra “gluten” por ser un alérgeno
... huevos y cereales con **gluten***
 - *En párrafo 76: **Suministro de agua**, se elimina lo propuesto en este párrafo por el alto riesgo de contaminación cruzada en la empresa alimentaria.
~~El sistema de abastecimiento de agua no potable (por ejemplo, para el sistema contra incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otras aplicaciones análogas en las que no contamine los alimentos) debería ser independiente. Es necesario identificar claramente los sistemas de agua no potable, que no se deberían conectar con los sistemas de agua potable o limpia ni se debería permitir el refluo hacia ellos.~~*
 - *En párrafo 78 agregar termino Agua Potable ya que este insumo es importante para garantizar la inocuidad de los alimentos.
En la manipulación y elaboración de alimentos solamente se debería utilizar **agua potable.***
 - *En párrafo 79 se expresa la preocupación del país: En este apartado nos genera preocupación respecto a la mezcla de términos de agua potable y agua limpia que se utiliza en los párrafos de esta sección, algunas veces como un igual (caso de agua potable o limpia) y en otros se usa significando algo diferente, se sugiere utilizar el término de agua potable que es el término utilizado por la OMS.*
 - *En párrafo 80 **Agua Como ingrediente**: Se solicita ampliar el contenido del párrafo ya que el agua potable es tratada.
Se debería utilizar agua potable para impedir la contaminación de los alimentos. Se puede tratar el agua potable cuando el proceso de producción lo requiera.*
 - ***En la sección 3** se sugiere para evitar confusión de términos, aclarar los conceptos de limpieza y saneamiento ya que en varios párrafos habla de manera combinada sobre estos términos.*
- SECCIÓN 3: [LIMPIEZA], [SANEAMIENTO], MANTENIMIENTO Y CONTROL DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO**
- *En párrafo 91: se elimina termino repetido
El equipo de limpieza se debería almacenar para evitar la contaminación. Se debería mantener y sustituir periódicamente el equipo de limpieza a fin de que no se convierta en una fuente de contaminación.....*
 - *En párrafo 92: Se sugiere agregar el texto en negrita y subrayado para completar el párrafo donde se describe la metodología de limpieza.
Por ejemplo, la pulverización del lavado a presión puede propagar la contaminación de áreas sucias como suelos y desagües a una zona amplia y contaminar las superficies que entran en contacto con los alimentos o los alimentos que están sin proteger. **Por consiguiente se debe iniciar la limpieza desde las zonas más sucias a las más limpias***
- En párrafo 93 Los procedimientos de limpieza consistirán, según proceda, en lo siguiente, se recomienda agregar el texto en negrita y subrayado*

...con fundamento científico, que no se requiere enjuague. La concentración y el tiempo de aplicación de los productos químicos utilizados para la desinfección deberían ser adecuados para su utilización y estos se deberían emplear según las instrucciones del fabricante. **Los productos químicos utilizados en la desinfección deben estar registrados ante la autoridad competente de los Estados parte.**

- *En párrafo 95 se sugiere agregar texto en negrita y subrayado para facilitar al usuario la comprensión sobre el uso del producto o productos de limpieza*

Cuando se preparen por escrito programas de limpieza y desinfección, estos deberían indicar lo siguiente:

El método y la frecuencia de la limpieza y, cuando proceda, de la desinfección **para lo cual deberá indicar el producto o productos utilizados según lo establecido en la ficha técnica.**

- *En párrafos 96, 97 y 98 se sugiere eliminar el texto tachado e incluir el texto en negrita y subrayado para dar mayor claridad, evitar conflicto de intereses con los proveedores de químicos de limpieza y la redundancia.*

Control de la eficacia

Se debería vigilar la eficacia de la aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección y verificar periódicamente, mediante inspecciones visuales y auditorías, que se aplican adecuadamente. El tipo de vigilancia de los programas de saneamiento dependerá de la naturaleza de los procedimientos, pero podría incluir el pH, la temperatura del agua, la conductividad, la concentración de los agentes de limpieza, ~~la concentración~~ de los desinfectantes y otros parámetros de importancia para garantizar que el programa se aplica tal como fue concebido.

Los microorganismos pueden desarrollar resistencia a los agentes desinfectantes y el entorno de producción de alimentos puede cambiar con el tiempo, **por lo que** una revisión periódica de la eficacia **en conjunto con la autoridad competente** ~~con los proveedores de desinfectantes.~~ Puede contribuir a garantizar que los desinfectantes que se utilizan son eficaces y adecuados.

Aunque la eficacia de la limpieza y de los agentes desinfectantes y las instrucciones de empleo estarán validadas por los fabricantes, tomar muestras y hacer pruebas del medio ambiente y de las superficies que entran en contacto con los alimentos (por ejemplo, pruebas de ATP, proteínas, hisopos de alérgenos o pruebas microbiológicas de indicadores ~~como la especie *Listeria* y de~~ patógenos) pueden contribuir a verificar que los programas de saneamiento se aplican de forma eficaz y adecuada. Es posible que la tomes de muestras y la realización de pruebas microbiológicas no se adecúe a todos los casos y, como alternativa, se puede utilizar la observación de los procedimientos de saneamiento para asegurarse de que se siguen los protocolos de forma adecuada. Los procedimientos de saneamiento y mantenimiento se deberían revisar periódicamente, se deberían adaptar para reflejar cualquier cambio de circunstancias y se deberían documentar como proceda.

- *En el párrafo 100 se sugiere agregar el texto en negrita y eliminar el texto tachado. Se sugiere que en el apartado de definiciones se incluya el concepto de establecimiento de proceso y de elaboración de alimentos.*

Medidas para impedir el acceso

Los edificios se deberían mantener en buenas condiciones, con las reparaciones necesarias para impedir el acceso de las plagas y eliminar los posibles lugares de reproducción. Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas se deberían mantener cerrados herméticamente. Las puertas enrollables deberían cerrarse bien y ajustarse al suelo. **Se impedirá reducirá el problema de** la entrada de plagas mediante redes metálicas, colocadas en las ventanas y puertas abiertas y en las aberturas de ventilación, por ejemplo. ~~Siempre que sea posible, se~~ **impedirá** la entrada de animales en los establecimientos de **proceso y** elaboración de alimentos.

- *En el párrafo 102 se sugiere eliminar el texto tachado e incluir el texto en negrita y subrayado con el fin de dar mayor claridad al texto y asegurar que los operadores de control de plagas llenen los requisitos técnicos y legales requeridos según la legislación del país.*

Vigilancia y detección

...Aunque se ~~externalicen~~ **subcontrate** la vigilancia y la detección, los OEA deberían examinar el informe de vigilancia y, cuando sea necesario, se deberían aplicar medidas correctivas (por ejemplo, erradicación de plagas, eliminación de sitios de anidamiento o de rutas de invasión) por parte del OEA o de los operadores de control de plagas designados **autorizados por la autoridad competente de los Estados parte.**

- *En el párrafo 103 se sugiere incluir el texto en negrita y subrayado*

Prevención

Una persona o empresa competente, **autorizados por la instancia competente de los Estados parte,** se debería ocupar inmediatamente de las infestaciones de plagas y hacerlo sin perjuicio de la inocuidad o la idoneidad de los alimentos.

- En el párrafo 104 y 105 se sugiere eliminar el texto tachado e incluir el texto en negrita y subrayado con el fin de hacer referencia a los requisitos establecidos en los párrafos 38 y 39 respecto a las zonas de almacenamiento de desechos especificando que deberían estar aisladas y contar con acceso para su recolección y disposición final. Se propone cambiar el término de residuos por desechos ya que residuos hace referencia a material que posiblemente se pueda reutilizar y se sugiere la siguiente definición para ser incluida en la sección de definiciones.

Desecho: Todo material sólido o semisólido, incluyendo basura que ha sido descartado y no tener una utilidad en el proceso y elaboración de producto alimenticio.

Residuos; Todo material descartable que puede tener un beneficio posterior en el proceso o ser utilizado como materia prima para la elaboración de otros productos.

Manejo de **Residuos Desechos** Consideraciones generales

Se deberían tomar las disposiciones adecuadas para la eliminación y el almacenamiento de **residuos desechos**. Los **residuos desechos**, en la medida de lo posible, se deberían recopilar y almacenar en recipientes cubiertos y no se debería permitir que se acumulen ni que se desborden en las áreas de manipulación y de almacenamiento de alimentos o en otras áreas de trabajo ni en zonas circundantes, salvo en la medida en que sea inevitable para el adecuado funcionamiento de las instalaciones. El personal responsable de la eliminación de **residuos desechos** debería estar adecuadamente capacitado a fin de que no se convierta en una fuente de contaminación cruzada.

Las zonas de almacenamiento de **desechos residuos deberían cumplir con lo establecido en los párrafos 38 y 39 además**, deberían **mantener estar** debidamente **aisladas**, limpias, **y** libres de plagas **y, deberían ser resistentes evitar** la infestación por plagas **y contar con acceso para la recolección y disposición final.**

Sección 4: Higiene Personal

- En el párrafo 106 se sugiere incluir el texto en negrita y subrayado
Las empresas alimentarias **artesanales e industriales** deberían establecer políticas y procedimientos en materia de higiene personal.

Estado de salud

- En el párrafo 107 se sugiere incluir el texto en negrita y subrayado y eliminar el texto tachado con el fin de brindar mayor claridad respecto al tema

No se debería permitir el acceso a ninguna zona de manipulación de alimentos a las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de [alguna enfermedad **infectocontagiosa** o trastorno] ~~[enfermedad transmisible]~~ que es probable se transmita por medio de los alimentos, siempre que exista alguna posibilidad de que los contaminen. Toda persona afectada debería comunicar inmediatamente a la dirección la enfermedad o los síntomas que padece.

- En el párrafo 109 se sugiere agregar el texto en negrita y subrayado con el fin de no acortar las enfermedades, síntomas signos y lesiones a considerar

Enfermedades, **síntomas, signos** y lesiones

Entre las enfermedades, **síntomas y signos** que se deberían comunicar a la dirección para que se examine la necesidad de someter a una persona a examen médico o la posibilidad de excluirla de la manipulación de alimentos, cabe señalar las siguientes:

...**Entre otras**

- En el párrafo 110 se sugiere cambiar el párrafo como se presenta a continuación, ya que se considera que personal médico competente deberá examinar la herida o lesión o padecimiento para que el personal pueda seguir trabajando.

Quando se permita al Todo que personal para que continuar trabajando se deberían cubrir los con cortes, heridas u otro padecimiento con apósitos adecuados resistentes al agua y con guantes deberá hacerlo con autorización médica.

- En el párrafo 113 se recomienda eliminar el texto tachado y modificar el texto según se propone a continuación:

Para **una adecuada limpieza y desinfección de manos debe realizarse en base a lo establecido en las directrices internacionales de la OMS**

- 1) Mojarse las manos con agua
- 2) Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos

- 3) Frótese las palmas de las manos entre si
- 4) Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa
- 5) Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados
- 6) Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos
- 7) Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa

Frótese la punta

- 8) de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa
- 9) Enjuáguese las manos con agua
- 10) Séquese con una toalla desechable
- 11) Sírvase de la toalla para cerrar el grifo

~~Limpiarse las manos, el personal se las debería lavarlas con agua y jabón, mojándolas las manos en agua y aplicado jabón suficiente para cubrir toda la superficie; después, aclarar con agua corriente (preferiblemente potable), secarlas por completo con una toalla desechable u otro método que no recontamine las manos. Cuando se utilicen toallas de secado de tela, se deberían lavar con una frecuencia adecuada.~~ Los desinfectantes de manos no deberían reemplazar al lavado de manos y solo deberían usarse después de dicho lavado.

- *En el párrafo 114 se recomienda eliminar el texto tachado y modificar el texto según se propone a continuación el texto subrayado y en negrita :*

Conducta personal

- Tocarse la boca, la nariz, **genitales** u otras partes que puedan ser fuente de contaminación;
 - Estornudar o toser sobre alimentos no protegidos.
 - **Saludo de manos**
 - **Otras prácticas antihigiénicas que comprometan la inocuidad de los alimentos**
- *En el párrafo 115 se sugiere agregar el texto subrayado y en negrita y eliminar el texto tachado*
En las zonas de manipulación de alimentos no se deberían llevar puestos o introducir efectos personales tales como joyas, relojes, alfileres u otros objetos, como uñas o pestañas postizas **y maquillaje en general u otras prácticas que si** constituyen una amenaza para la inocuidad e idoneidad de los alimentos.
 - *En párrafo 118 :se sugiere eliminar la palabra “ a granel”, justificación: ampliar el alcance de los requisitos del transporte a diferentes tipos de productos, ej. Preenvasados, empacados :*
 - En caso necesario, los medios de transporte y los recipientes para productos ~~a granel~~ se deberían diseñar y construir de manera que:
 - *En párrafo 119:se sugiere eliminar las palabras “o para productos no alimentarios” , consideramos que el transporte no debe usarse para otros fines. El transporte debe ser exclusivo para alimentos en concordancia con lo establecido en el párrafo 120.*
 -Cuando se utilice el mismo medio de transporte o recipiente para diferentes alimentos ~~o para productos no alimentarios~~, este se debería limpiar a fondo y, en caso necesario, se debería desinfectar entre cada carga.
 - En el titulo de la Sección 6, sugerimos aclarar el texto del titulo como se presenta a continuación, ya que este apartado refiere a usuarios de industria o el comercio mas el consumidor para mejor claridad del texto.
 - **SECCIÓN 6: INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS USUARIOS DE LA INDUSTRIA O EL COMERCIO y DEL CONSUMIDOR.**
 - *En los objetivos de la Sección 6: se agregan palabras las cuales se presentan en negrita y subrayadas y eliminan palabras en la redacción. Para una mejor comprensión del texto se agregan*

dos etapas más que involucran al consumidor entre estos “comercializar en vez de exponer” y “consumir”.

Objetivos: Los productos deberían ir acompañados de **una etiqueta con** información adecuada para garantizar que:

- La siguiente persona de la cadena alimentaria disponga de información **necesaria** suficiente y accesible para poder manipular, almacenar, elaborar, preparar y ~~exponer~~, **comercializar y consumir** el producto en condiciones inocuas y correctas;
- Los consumidores puedan identificar **las características específicas de los alimentos así como** los alérgenos presentes en los alimentos;
- *En párrafo 124* se agrega texto subrayado en negrita “artesanales o industriales” ampliando el tipo de industria alimentaria.
 - Etiquetado de los productos:

Los alimentos preenvasados **artesanales o industriales** deberían estar etiquetados con instrucciones claras que permitan a la siguiente persona de la cadena alimentaria.
- *En párrafo 125* se amplía el texto sobre información a los consumidores:
 - También se debería educar a los consumidores para que apliquen las medidas adecuadas de higiene de los alimentos (por ejemplo, correcto lavado de manos, almacenamiento y cocción adecuados para evitar la contaminación cruzada, etc.) para que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo. **Así mismo Los servicios de restaurante o cafetería deben colocar información visible sobre los productos que ofrecen o comercializan al consumidor.**
- *En párrafo 128:* se agrega texto en negrita y subrayado. Se amplía el tipo de industria y se agregan ejemplos.
 - Además, para operaciones de servicios alimentarios y de comercio minorista **y artesanal**, el hecho de que las personas interactúen ya que puede ser necesario transmitir a los clientes determinada información sobre los productos (sobre alérgenos **y reutilización de aceites y grasas, y comercialización de alimentos listos para consumo de días anteriores**, por ejemplo)
- *En párrafo 129* Instrucción y supervisión: consideramos que aplica a todos los involucrados en la cadena alimentaria por tanto agregamos texto en negrita y subrayado y eliminamos texto. ~~El tipo de~~ **La vigilancia de la instrucción y supervisión debe realizarse a todos los OEA antes del consumidor. necesaria dependerá del tamaño de la empresa, de la naturaleza de sus actividades y de los tipos de alimentos implicados.**

Agenda Item 6

Tema 6: Revisión del código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003) y revisiones de las secciones sobre muestreo, examen y análisis para determinar la inocuidad de los alimentos en relación con la histamina

El Salvador agradece el documento remitido por la Secretaría del Codex, desarrollado por el Grupo de Trabajo Electrónico presidido por Japón y copresidido por Estados Unidos de Norte América.

El Salvador en su Comité Espejo del Codex Alimentarius sobre Higiene de los Alimentos reviso el tema en mención y se presentan los comentarios acordados como país sobre los siguientes puntos:

- Se apoya la recomendación del GTE de ubicar la recién orientación adoptada para la histamina de incorporarse al código como una sección en separado, situada después de la sección 9 del actual código de practicas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003). Se apoya el número de sección 9-bis **Recolección, Elaboración, Almacenamiento y Distribución del Pescado y los Productos Pesqueros con Riesgo de Escombrotóxina (Formación de Histamina).**
- El Salvador apoya las enmiendas hechas al **código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003)** en relación a la recién orientación adoptada para la histamina en las siguientes secciones:

Sección 4: **Consideraciones generales para la manipulación de pescado y marisco frescos**

Sección 5: **Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y análisis de los puntos de corrección de defectos (PCD)**

Sección 20: **Transporte**

- Se sugieren cambios a las siguientes secciones:

Sección: 12: **Elaboración de pescado salado y pescado seco salado**

Se apoya la iniciativa del GTE de aclarar que la sección 12 refiere a todo el pescado salado y seco salado, se sugiere eliminar la lista de especies pertenecientes a la familia Gadidae o agregar otras familias que se procesan seco salado considerando las diferentes regiones.

Sección 21: **Venta al por menor**

Para el pescado susceptible de formación de escombrotóxina los comerciantes minoristas deberían medir la temperatura interna del pescado y llevar a cabo un examen sensorial de pescados representativos antes de aceptar la entrega; también deberían asegurarse de que el pescado se compra a proveedores que utilizan APPCC o sistemas similares para evitar la formación de histamina. **En el caso de pescadores artesanales como proveedores estos deberían de cumplir con BPH y control de temperatura del producto.**

- Se apoya la modificación presentada en el Anexo I “Posibles peligros asociados con el Pescado y Mariscos Frescos y otros Invertebrados Acuáticos en el apartado **1.5 Escombrotóxina**.
- El Salvador está de acuerdo con las enmiendas realizadas a las siguientes Normas de productos de interés para el país con el fin de armonizar los planes de muestreos y de las orientaciones conexas sobre el muestreo en las normas siguientes relativas al pescado y los productos pesqueros.
 - a) CXS 36-1981. Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente
 - b) CXS 70-1981. Norma para el atún y el bonito en conserva
 - c) CXS 94-1981. Norma para las sardinas y productos análogos en conserva
- El Salvador apoya los planes de muestreo propuestos por GTE que figuran en el apéndice II.

Agenda Item 7

El Salvador agradece el documento “**Anteproyecto de Código de Prácticas sobre la Gestión de los Alérgenos Alimentarios por parte de los Operadores de Empresas de Alimentos.**”

El Salvador en su comité espejo del Codex Alimentarius sobre Higiene de los Alimentos ha analizado el documento en mención y tiene comentarios sobre los siguientes puntos:

- Sobre **servicios de “restauración”**, se sugiere la redacción como “servicios de hostelería restaurantes” o “servicios de preparación de alimentos para consumo en el lugar”, se considera que la el significado de restauración es reparación o arreglo de los desperfectos o modificación de cosas al estado que antes tenía

- **Sobre la sección II** en el apartado de definiciones se hacen las siguientes sugerencias:

Alérgeno: Alérgeno se refiere a una sustancia, por lo general inocua, capaz de provocar una respuesta que se inicia en el sistema inmunológico y da lugar a una reacción alérgica en determinadas personas. En el caso de los alimentos, se trata de una proteína que se encuentra en ellos y que puede provocar una respuesta en las personas sensibilizadas a dicha proteína.

El contacto cruzado con un alérgeno se produce cuando un alimento alergénico se incorpora involuntariamente a otro alimento cuando no se pretende que éste contenga dicho alimento alergénico.

Buenas prácticas de higiene (BHP) (BPH) se refiere a las directrices, procedimientos o actividades destinadas a promover y mantener condiciones de higiene en la producción de alimentos.

Visiblemente limpios significa que no presentan residuos visibles de alimentos ni de otro tipo. **Se considera que este término no es un parámetro para delimitar si algo está libre de residuos de alimentos y otro tipo.**

- Se está de acuerdo con el contenido de la Sección III – Producción Primaria.
- De manera general se está de acuerdo con todas las subsecciones de la sección IV Establecimiento: Proyecto e Instalaciones de manera general y en la sección 4.1.2.2 Venta al por menor y servicios de restauración, en el párrafo 39 se sugiere agregar el texto en negrita y subrayado

Los operadores de la venta al por menor y de los servicios de restauración también suelen manipular múltiples alérgenos, a menudo utilizando el mismo equipo. Cuando sea posible, deberían utilizar un equipo que sea exclusivo para alimentos con un alérgeno determinado (p.ej., utilizar una cortadora exclusiva para queso, que contiene leche, y otra para carnes que no la contienen); **Pero en todos los casos debe informarse al consumidor de que un alimento contiene algún alérgeno.**

- **Respecto a la Sección IV – Establecimiento:** Se está de acuerdo de manera general con el contenido de esta sección y se hacen los siguientes comentarios:

En el párrafo 58 se sugiere eliminar el texto tachado y agregar el texto subrayado y en negrita

Los fabricantes no deberían utilizar ingredientes de los que se desconoce el perfil de alérgenos y nunca ~~deberían adivinar ni dar por sentado~~ asumir que un alérgeno no está presente. Los ingredientes que contienen alérgenos, cuando sea viable y necesario para reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado, se deberían abrir y pesar en zonas destinadas exclusivamente a tal efecto, antes de su transferencia a las líneas de elaboración en recipientes cubiertos o cerrados.

- Respecto a la **sección V- Control de las Operaciones:** Se está de acuerdo de manera general con el contenido de la sección y se sugiere los siguientes cambios:

En el párrafo 91 se sugiere agregar el texto subrayado y en negrita. Cambio de redacción para dejar claro que se deben inspeccionar los contenedores de la materia prima al momento de recibirla.

Los fabricantes, al momento de recepcionar, ~~deberían inspeccionar~~ los ingredientes ~~tras su recepción,~~ especialmente los que contienen alérgenos deberían inspeccionar ~~para asegurarse de~~ que los recipientes estén intactos y de que no tengan pérdidas ni el contenido se haya dispersado.

*En el párrafo 94 **5.3.2 Venta al por menor y servicios de restauración***

El Salvador expresa su preocupación que por la importancia del manejo y trazabilidad de alérgenos todos los OEA deben de adquirir ingredientes con un perfil de alérgenos conocido para cumplir lo que se expresa en el párrafo 96.

En el párrafo 95 se sugiere agregar el texto subrayado y en negritas Cambio de redacción para dejar claro que se deben inspeccionar los contenedores de la materia prima al momento de recibirla

Los operadores al momento de recepcionar, ~~deberían inspeccionar~~ los ingredientes ~~tras su recepción,~~ especialmente los que contienen alérgenos deberían inspeccionar ~~para asegurarse de~~ que los recipientes estén intactos y de que no tengan pérdidas ni el contenido se haya dispersado.

En el párrafo 100 en el apartado 5.6 Dirección y supervisión El Salvador expresa su preocupación acerca de la capacidad de los directores o encargados de reconocer cuándo un cliente está sufriendo una reacción alérgica y cómo proceder respecto a los servicios de emergencia ya que esta condición va enfocada a establecimientos más desarrollados.

- **Respecto a la Sección VI – Establecimiento: Mantenimiento y Saneamiento** El Salvador está de acuerdo de manera general con el contenido de la sección y se sugieren cambios en los siguientes puntos:

En el párrafo 114 se sugiere hacer los siguientes cambios considerando el texto subrayado y en negrita

El equipo, los utensilios, los recipientes y las zonas de preparación se deberían limpiar adecuadamente (como mínimo, deberían estar visualmente limpias) inmediatamente después de la preparación, el almacenamiento o el despacho de alimentos a fin de evitar el contacto cruzado. En la medida de lo posible utilizar un método de validación por pruebas analíticas que el equipo, utensilios, los recipientes y las zonas de preparación están libres de alérgenos.

En el párrafo 115 El Salvador apoya el texto alternativo propuesto por GTE.

- **Respecto a la Sección VII – Establecimiento: Higiene Personal** se está de acuerdo de manera general con el contenido de esta sección.
- **Respecto a la Sección VIII- Transporte** El Salvador está de acuerdo de manera general con el contenido de las secciones antes mencionadas.
- **En la Sección IX – Información Sobre los Productos y Sensibilización de los Consumidores** El Salvador está de acuerdo con el contenido de la sección y se hacen comentarios sobre los siguientes puntos:

*En el párrafo 145 Se apoya el texto alternativo propuesto por el GTE en el apartado **9.2.1. Fabricación***

*En el párrafo 153: **Se sugiere modificar el texto como se presenta a continuación:***

Cuando se detecte el alérgeno a niveles que pueda tener consecuencias negativas para la salud de los consumidores alérgicos. según una evaluación del riesgo

- Respecto a la Sección X Capacitación El Salvador está de acuerdo con lo propuesto por el GTE de manera general.

