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 5 del Programa **Documento 9 de la Sala de Conferencias (Inglés, Francés y Español)**

PROGRAMA CONJUNTO FAO /OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

S

Trigésimo- tercera Reunión
Washington D.C., EE. UU., del 23 al 28 de octubre de 2000

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS PRECORTADAS

Observaciones Formuladas por la Comunidad Europea

La Comunidad Europea desea agradecer a Francia y sus socios de anteproyecto por la preparación del anteproyecto de código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas precortadas en el Trámite 3. El Código ha sido revisado hasta tal extensión que es justificado adelantarlo al Trámite 5.

La Comunidad Europea pide que el Comité considere la clarificación de la ambigηedad que existe actualmente en el texto, en cuanto a la cuestión de si se aplica o no a los jugos (zumos). La Comunidad Europea opina que era la intención que este Código no debe aplicarse a los jugos (zumos) y está a favor de dicha limitación.

El texto tiene una relación tan estrecha con el anteproyecto de prácticas de higiene para la producción primaria, la recolección y el envasado de frutas y hortalizas frescas (CX/FH 00/04), que la Comunidad Europea recomienda al Comité que considere otra vez la viabilidad de juntar los dos códigos. Si son combinados, la flexibilidad en la sección sobre la producción primaria se mantendría, la elaboración más adelante de tales productos se consideraría de una manera similar al anexo sobre las semillas germinadas en el tema 4 del programa, o sea, que seguiría conteniendo detalles pertinentes a la afirmación de que se logren los objetivos de la inocuidad de los alimentos. Las consideraciones específicas de higiene para las frutas y hortalizas precortadas formarían un anexo al texto principal para la producción de productos de frutas y hortalizas, desde la granja hasta la mesa.

La segunda viñeta del inciso 5.2.2.3 debe leerse como sigue:

> Los desinfectantes solamente deben utilizarse cuando sea absolutamente necesario y cuando su uso se ajuste a las buenas prácticas de higiene. Los niveles de desinfectantes deben monitorearse y controlarse para aseguara que se mantengan en las concentraciones eficaces. La aplicación de desinfectantes, segida por el lavado, cuando proceda, debe realizarse de tal

manera que los residuos de químicas son eliminados a un nivel aceptable, y en todo caso, tales residuos no deben presentarse en niveles activos.

Los incisos 5.2.2.4 y 5.2.2.7: Como el condensado puede ser una fuente principal de contaminación microbiológica, en particular durante las operaciones de refrigeración por circulación de aire, ésto también debe monitorearse.