

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (FAO/OMS)

Rosa María Galicia Cabrera, Departamento de Biotecnología, Universidad Autónoma Metropolitana–Iztapalapa, Avenida Michoacán y la Purísima, Col. Vicentina, 09340 México, D.F.
Tel. 58.04.47.11, Fax 58.04.47.12., e-mail: rmgc@xanum.uam.mx

Palabras clave: *normas de calidad, alimentos, congelación.*

Introducción. Este Código de prácticas actualmente se esta revisando a nivel internacional a través de los Comités de la Comisión del Codex Alimentarius (FAO/OMS) y estos a su vez en los Subcomités de los países miembros como es el de México. El Subcomité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (DGN-UAM-I) actualmente esta consultando con las industrias y dependencias involucradas con alimentos congelados rápidamente (1,2).

El objetivo del Código de Prácticas es brindar información y asesoría sobre los sistemas de gestión de la producción de alimentos congelados rápidamente, considerando las buenas prácticas de fabricación (BPF) y aplicación del sistema HACCP.

Metodología. La Comisión del Codex Alimentarius autorizó al Instituto Internacional del Frío (IIF) coordinar un grupo de países miembros (China, Japón, Australia, Nueva Zelandia, Reino Unido, Francia, Italia, República Checa, E.E.U.U. y Dinamarca) para revisar y actualizar el Código de Prácticas. El Anteproyecto del Código de Prácticas modificado se ha sometido a la revisión de otros Comités del Codex pertinentes y, en la Conferencia Internacional sobre Congelación Rápida de Alimentos que realizó el IIF en Bristol (Reino Unido), los días 26 y 27 de marzo del año en curso, se tomaron en cuenta las observaciones formuladas al anteproyecto(2).

Resultados y Discusión. El Código Internacional de Prácticas Recomendadas se reestructuró en seis partes: un texto principal detallado y cinco anexos de carácter técnico y explicativo. Incluye un programa de requisitos previos a lo largo de toda la cadena de frío antes de aplicar el programa de control de los peligros o identificación de defectos, se incluyó el concepto de puntos de corrección de defectos (PCD), y plantea una clara distinción entre los aspectos relacionados con la calidad (enfoque de PCD) y los vinculados a la inocuidad (puntos críticos de control)(1).

El Código de Prácticas se aplicará a la elaboración, manipulación, almacenamiento, transporte y venta al por menor de los alimentos congelados rápidamente. La

aplicación de estas prácticas garantizará productos seguros y sanos que puedan venderse en mercados nacionales e internacionales y, satisfagan los requisitos de las normas Codex. El Código de Prácticas en la Sección de Requisitos Previos recomienda que para la elaboración de frutas y hortalizas congeladas rápidamente, las plantas de elaboración deben estar ubicadas cerca de la zona de cultivo o recolección de los productos a fin de que transcurra el menor tiempo posible entre su recolección y congelación (1).



Figura 1. Aplicación del sistema HACCP durante la congelación de Hortalizas para la exportación.

El Código no solo incluye los puntos críticos de control (PCC) sino también los puntos de corrección de defectos (PCD). En la determinación de estos últimos se pueden aplicar los principios del sistema HACCP, adoptando en las distintas etapas parámetros de calidad en lugar de los de inocuidad (Figura 1)(3).

Conclusiones. El Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente es una herramienta útil para elaborar alimentos congelados a nivel industrial que satisfagan los requisitos de salubridad e inocuidad durante toda la cadena de frío.

Bibliografía.

1. Codex Alimentarius Commission. 2001. Proposed Draft Revised Code of Practice for the Processing and Handling of Quick-Frozen Foods, 26–27 March, 2001, Bristol, United-Kingdom. 33 p.
2. Codex Alimentarius Commission. 2000. Report of the 20th Session of Codex Committee on Processed Fruit and Vegetables, 11-15 September, 2000, Washington, D.C., USA. 51p
3. Codex Alimentarius Commission. 1999. Report of the thirty second Session of The on the Food Hygiene, 29 November-4 December, 1999, Washington, DC, 62p.