

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



S

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 1 del programa**

**CX/FH 01/1**

**Julio 2001**

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

*34ª reunión*

**Bangkok, Tailandia, 8 – 13 de octubre de 2001**

**La 34ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos se celebrará en el Hotel Le Royal Meridien, 971 – 973 Ploenchit, Bangkok 10330, Tailandia, de las 10.00 horas del lunes 8 de octubre al sábado 13 de octubre de 2001**

### PROGRAMA PROVISIONAL

<b>Tema del programa</b>	<b>Asunto</b>	<b>Signatura del documento</b>
	Apertura de la reunión	
1.	Aprobación del programa	CX/FH 01/1
2.	Cuestiones remitidas al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros comités del Codex	CX/FH 01/2
3.	Aprobación de las disposiciones de higiene en las normas y códigos de prácticas del Codex:	CL 2001/15-FH
	Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros	ALINORM 01/18, Apéndice V
	<i>Observaciones en respuesta a la circular CL 2001/15-FH sobre la aprobación de las disposiciones de higiene en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros</i>	CX/FH 01/3
4.	Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Producción Primaria y el Envasado de Frutas y Hortalizas Frescas	ALINORM 01/13A, Apéndice II
	- <i>Observaciones en el Trámite 6</i>	CX/FH 01/4
5.	Informe de la Consulta Especial de Expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos en los alimentos y cuestiones conexas	CX/FH 01/5
	- <i>Observaciones en respuesta al documento CX/FH 01/5</i>	CX/FH 01/5-Add.1
6.	Anteproyecto de Directrices para el Control de <i>Listeria monocytogenes</i> en los Alimentos	CX/FH 01/6

<b>Tema del programa</b>	<b>Asunto</b>	<b>Signatura del documento</b>
	- <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 01/6-Add.1
7.	Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos	CX/FH 01/7
	- <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 01/7-Add.1
8.	Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos	CX/FH 01/8
	- <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 01/8-Add.1
9.	Anteproyecto de Directrices para la Reutilización Higiénica del Agua de Elaboración en las Fábricas de Alimentos	CX/FH 01/9
	- <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 01/9-Add.1
10.	Anteproyecto de Directrices para la Aplicación del Sistema HACCP en las Empresas Pequeñas y/o Menos Desarrolladas	CX/FH 01/10
	- <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 01/10- Add.1
11.	Anteproyecto de Revisión del Código de Prácticas de Higiene para los Productos a Base de Huevo (CAC/RCP 30-1983)	CX/FH 01/11
	- <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 01/11-Add.1
12.	Documento de debate sobre el perfil de riesgos para las bacterias resistentes a agentes antimicrobianos en los alimentos	CX/FH 01/12
13.	Documento de debate sobre el Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de Higiene en los Alimentos	CX/FH 01/13
14.	Documento de debate sobre el Anteproyecto de Directrices para la Evaluación de Materias Objetable en los Alimentos	CX/FH 01/14
15.	Otros asuntos y trabajos futuros	CX/FH 01/15
16.	Fecha y lugar de la siguiente reunión	
17.	Aprobación del informe	

**Nota:** El Grupo de Trabajo sobre el Procedimiento de Interacción entre el Comité y la Consulta Especial de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos en los Alimentos se reunirá en la Grand Ballroom, Hotel Le Royal Meridien, 971-973 Ploenchit, Bangkok 10330, Tailandia el 6 de octubre de 2001, a partir de las 14.00 horas. El Grupo de Trabajo examinará las observaciones recibidas en relación con el tema 5 del programa.

La Secretaría del Codex de los Estados Unidos de América distribuirá ejemplares impresos de los documentos, excepto el correspondiente al tema 1 del programa. Para pedir información dirigirse por favor a Mr Ali Syed, fax: 1 202 720-3157, correo electrónico: [syed.ali@usda.gov](mailto:syed.ali@usda.gov)

Los documentos de trabajo se irán incluyendo en la página web del Codex a medida que se vayan preparando y se podrán descargar e imprimir mediante el acceso a la siguiente URL: <http://www.codexalimentarius.org>

Se ruega a los delegados que lleven consigo a la reunión todos los documentos que se les hayan distribuido, puesto que en la reunión sólo se dispondrá de un número limitado de ejemplares.

**Apertura de la reunión:** La reunión se inaugurará con la ponencia de un elaborador de políticas sobre la evaluación de riesgos y la gestión de riesgos en materia de higiene de los alimentos.

**Tema 1 del programa. Aprobación del programa** (Doc. Ref. CX/FH 01/1). De conformidad con lo dispuesto en el Artículo V.1 del Reglamento, el primer tema del programa provisional será la aprobación del programa.

**Tema 2 del programa. Cuestiones remitidas al Comité sobre Higiene de los Alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros comités del Codex** (Doc. Ref. CX/FH 01/2). El documento se basa en la información preparada por la Secretaría del Codex. Se invita al Comité a examinar los asuntos que le han remitido la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros comités incluido el examen de la cuestión remitida por el Comité Ejecutivo en su 46ª reunión respecto de la aclaración de las expresiones “análisis de peligros” y “análisis de riesgos” a petición de la CCFH en su 33ª reunión, que había de preparar Estados Unidos de América con ayuda de sus colaboradores en la redacción.

**Tema 3 del programa. Aprobación de las disposiciones de higiene en las normas y códigos de prácticas del Codex: Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros** (Doc. Ref. CL 2001/15-FH y Apéndice V del ALINORM 01/18) Se invita al Comité a examinar y ratificar/enmendar las disposiciones de higiene del Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros. Las observaciones figuran en el documento CX/FH 01/3.

**Tema 4 del programa. Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Producción Primaria y el Envasado de Frutas y Hortalizas Frescas** (Doc. Ref. ALINORM 01/13A, Apéndice II). El Comité, en su 33ª reunión, decidió combinar el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Producción Primaria, la Recolección y el Envasado de Frutas y Hortalizas Frescas y el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Precortadas. Por lo tanto, el presente texto del documento es el texto revisado que se basa en el resultado del examen del Comité en su 33ª reunión. El documento CX/FH 01/4 contiene las observaciones recibidas en respuesta a la circular del Codex que será publicada después del 24º período de sesiones de la Comisión.

**Tema 5 del programa. Informe de la Consulta Especial de Expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos en los alimentos y cuestiones conexas** (Doc. Ref. CX/FH 01/5). Se invita al Comité a que examine cómo utilizar los resultados de la Consulta Especial FAO/OMS de Expertos celebrada en Roma, del 30 de abril al 4 de mayo de 2001 sobre evaluación de riesgos de las tres combinaciones de patógenos-productos. Además, se invita al Comité a que examine los procedimientos de trabajo entre la Consulta Especial de Expertos y el CCFH y las siguientes prioridades para futuras evaluaciones de riesgos. Las observaciones de los gobiernos se recogerán en el documento CX/FH 01/5-Add.1. Se facilitarán en la reunión las observaciones de los gobiernos evaluadas por el Grupo Especial de Trabajo.

**Tema 6 del programa. Anteproyecto de Directrices para el Control de *Listeria monocytogenes* en los Alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 01/6). Se invita al Comité a que examine el documento revisado mediante la incorporación de las observaciones formuladas en su 33ª reunión y los resultados de la caracterización de riesgos proporcionada por la Consulta Especial FAO/OMS de Expertos celebrada en Roma en abril de 2001. El documento CX/FH 01/6-Add.1 contiene las observaciones recibidas en respuesta al documento CX/FH 01/6.

**Tema 7 del programa. Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos** (Doc. Ref. CX/FH 01/7). En su 33ª reunión el Comité examinó la cuestión y convino en que el documento debería ser revisado. El texto actual es el resultado de las mejoras introducidas a la luz del debate de la mencionada reunión y en respuesta a la circular CL 2000/37-FH. En el documento CX/FH 01/7-Add.1 se recogen las observaciones recibidas en respuesta al documento CX/FH 01/7.

**Tema 8 del programa. Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos** (Doc. Ref. CX/FH 01/8). El texto actual del documento es el resultado de los debates mantenidos en la 33ª reunión del Comité y la reunión del Grupo de Redacción celebrada en Bruselas. Las observaciones de los gobiernos se resumen en el documento CX/FH 01/8-Add.1.

**Tema 9 del programa. Anteproyecto de Directrices para la Reutilización Higiénica del Agua de Elaboración en las Fábricas de Alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 01/9). El Comité ha venido examinando

esta cuestión desde su 29ª reunión. En su 33ª reunión convino en redactar el documento a la luz de las observaciones formuladas en esa reunión. Las observaciones se presentan en el documento CX/FH 01/9-Add.1.

**Tema 10 del programa. Anteproyecto de Directrices para la Aplicación del Sistema HACCP en las Empresas Pequeñas y/o Menos Desarrolladas** (Doc. Ref. CX/FH 01/10). En su última reunión, el Comité acordó proseguir la elaboración del documento y pidió el asesoramiento de la Comisión acerca del formato de la enmienda. El documento está preparado por el Grupo de Redacción dirigido por los Países Bajos. Las observaciones se recogen en el documento CX/FH 01/10-Add.1.

**Tema 11 del programa. Anteproyecto de Revisión del Código de Prácticas de Higiene para los Productos a Base de Huevo (CAC/RCP 30-1983)** (Doc. Ref. CX/FH 01/11). En su 33ª reunión, el Comité decidió comenzar la revisión del Código (a reserva de la aprobación de la Comisión). Las observaciones figuran en el documento CX/FH 01/11-Add.1.

**Tema 12 del programa. Documento de debate sobre el perfil de riesgos para las bacterias resistentes a agentes antimicrobianos en los alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 01/12). Al examinar la cuestión, en su 33ª reunión, el Comité convino en enviar al Comité Ejecutivo el documento concerniente a la coordinación de las actividades entre los Comités interesados. El documento se basa en el documento de debate revisado preparado por el Grupo de Redacción dirigido por Dinamarca.

**Tema 13 del programa. Documento de debate sobre el Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de Higiene en los Alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 01/13). Se invita al Comité a que examine la versión revisada del documento proporcionado por el gobierno de los Estados Unidos de América en nombre del Grupo de Redacción.

**Tema 14 del programa. Documento de debate sobre el Anteproyecto de Directrices para la Evaluación de Materias Objetables en los Alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 01/14). A petición del Comité en su 33ª reunión, el Gobierno de los Estados Unidos de América, junto con sus colaboradores en la redacción están revisando el documento de debate.

**Tema 15 del programa. Otros asuntos y trabajos futuros.** De conformidad con lo dispuesto en el Artículo V.5 del Reglamento, cualquier miembro de la Comisión podrá proponer la inclusión de determinados temas de carácter urgente. El Comité podrá proponer la realización de nuevos trabajos que estén en consonancia con los objetivos a plazo medio, previa aprobación por la Comisión o su Comité Ejecutivo.

**Tema 16 del programa. Fecha y lugar de la siguiente reunión.** Se comunicarán al Comité las fechas provisionales y el lugar de la siguiente reunión.

**Tema 17 del programa. Aprobación del informe.** De conformidad con lo dispuesto en el Artículo VIII del Reglamento, el Comité aprobará el informe de su 34ª reunión basándose en un proyecto preparado por la Secretaría.