

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 2 del Programa

**CX/FH 03/2
Diciembre de 2002**

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésimo-quinta Reunión

Orlando, EE. UU., del 27 de enero al 1 de febrero de 2003

ASUNTOS REMITIDOS AL COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/U OTROS COMITÉS DEL CODEX

1. CUESTIONES SURGIDAS DE LA 50^A REUNIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO

Anteproyecto de Directrices para la Aplicación del Sistema HACCP: Aplicación en las Pequeñas Empresas y/o las Empresas Menos Desarrolladas (ALINORM 03/13, Apéndice III)

1. Además de las observaciones escritas entregadas, el Comité Ejecutivo solicitó que las Directrices tomen en cuenta las preocupaciones y las necesidades particulares de algunos sectores en especial, de las pequeñas empresas y/o las empresas menos desarrolladas, como por ejemplo, los vendedores de comida callejeros.

El Comité Ejecutivo adoptó las referenciadas Directrices en el Trámite 6.

(B) CONSIDERACIÓN DE NUEVOS TRABAJOS PROPUESTOS EN EL TRÁMITE 1 DEL PROCEDIMIENTO¹

2. El Comité Ejecutivo estudió las propuestas de nuevo trabajo en el Trámite 1 del Procedimiento y las sugerencias de discontinuar algunas labores anteriormente aprobadas. El Apéndice III del ALINORM 03/3A presenta las decisiones del Comité Ejecutivo sobre los nuevos trabajos. Adicionalmente, el Comité Ejecutivo presentó observaciones específicas sobre algunas de las propuestas, las cuales son indicadas más adelante.

Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de la Higiene de los

¹ CX/EXEC 02/50/7; CX/EXEC 02/50/7-Ad.1.

Alimentos

3. El Comité Ejecutivo aprobó la elaboración del Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de la Higiene de los Alimentos, como Anexo al Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de la Higiene de los Alimentos, pero manifestó su preocupación sobre el gran volumen de trabajo que tiene el Comité sobre Higiene de los Alimentos. En respuesta al Miembro de la Región Asiática, quien indicó que no quedó claro si cada medida de higiene alimentaria requiere validarse o lo práctico de exigir la validación de cada una de ellas, el Comité Ejecutivo aclaró que el tema sería tratado por el Comité sobre Higiene de los Alimentos y que las disposiciones sobre la validación recientemente elaboradas, se concordarían con los textos elaborados por el Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos.

(D) TEMAS PLANTEADOS POR LOS COMITÉS DEL CODEX²

Anteproyecto del Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente

4. El Comité Ejecutivo indicó que el Comité sobre la Higiene de las Carnes y Aves de Corral había acordado en que las opiniones específicas sobre el Anteproyecto de Código deben remitirse directamente al Comité sobre Higiene de los Alimentos. El Comité sobre el Pescado y Productos Pesqueros había concordado con que las disposiciones del Código tienen aplicación al Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y Productos Pesqueros, y que podría recomendar la adopción del texto en el Trámite 5 (ALINORM 03/18, párr. 9).

5. El Miembro de Asia reiteró las preocupaciones expresadas durante el 24º Período de Sesiones de la Comisión en cuanto al anteproyecto inicial del Código elaborado por el IIR, en particular porque algunas de las disposiciones del Código son demasiado limitadoras y causarían dificultades para los países en desarrollo; por eso, la elaboración más a fondo del Código debe tomar en cuenta estos aspectos. El Comité Ejecutivo hizo notar que el Código está estudiándose actualmente en el Procedimiento de Trámites y que los países miembros tienen la oportunidad de formular sus observaciones y proponer enmiendas, según se requiere dentro del marco del Comité relevante.

6. El Comité Ejecutivo recordó que el Anteproyecto de Código no solamente es un código de prácticas de higiene que se dirige a los temas de la inocuidad de los alimentos, sino también es un código de prácticas que abarca los aspectos esenciales de calidad y estabilidad del producto. Se animó a los otros Comités interesados, y en particular al Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, que proporcionaran opiniones concretas sobre la elaboración del Código.

La Sección 3.2 de este documento presenta los debates sobre este tema en los Comités del Codex relevantes.

Comité sobre la Leche y Productos Lácteos - *Lactoperoxidasa*

7. El Comité sobre la Leche y Productos Lácteos estudió la solicitud del Grupo Mundial de Expertos sobre Lactoperoxidasa de la FAO, la cual pide que el Comité estudie de nuevo las disposiciones de las Directrices del Codex sobre la Preservación de la Leche Cruda Mediante el Uso del Sistema Lactoperoxidasa (CAC/GL 13-1991). El Comité no había contemplado detalladamente esta solicitud y había indicado que el Comité Ejecutivo podría dar su consejo sobre la conveniencia y manera de seguir con una modificación de las Directrices dentro del marco del Codex (ALINORM 03/11, párr. 13). El Comité Ejecutivo reconoció la petición del Grupo Mundial de Expertos sobre el Sistema Lactoperoxidasa de proporcionar una base científica y/o técnica para limitar el empleo y aplicación de lactoperoxidasa en el comercio internacional, y recordó que las Directrices originalmente fueron desarrolladas por el Comité sobre Higiene de los Alimentos.

8. El Comité Ejecutivo acordó que lo antes mencionado puede ser de mucho interés para los países en vías de desarrollo e invitó a los Comités Coordinadores Regionales a que solicitaran los puntos de vista de

² CX/EXEC 02/50/9, CRD 2 (Informe de progreso sobre la 3ª Reunión del Grupo de Acción Intergubernamental *ad hoc* sobre la Alimentación Animal)

los países miembros sobre el uso de dicho sistema, la relevancia de las Directrices del Codex actuales y la necesidad de su modificación.

9. El Comité Ejecutivo reconoció que deben considerarse todos los aspectos de salud pertinentes para garantizar que cualquier modificación de las disposiciones actuales se base en el análisis de riesgos. El Comité Ejecutivo entonces concordó con solicitar que el Comité sobre Higiene de los Alimentos estudiara la posible retención de las disposiciones que restringen el empleo del sistema lactoperoxidasa en el comercio internacional y lo aconsejable de modificar las Directrices actuales. El Comité Ejecutivo también hizo notar que la evaluación inicial realizada por el JECFA abarcó el proceso, pero indicó que las químicas utilizadas requieren más evaluación, y acordó en solicitar que el JECFA emprenda una nueva evaluación de riesgos para el sistema lactoperoxidasa, a fines de asegurar una base científica puesta al día para la toma de decisiones futuras.

La Sección 3.1 de este documento presenta los debates sobre este tema en los Comités del Codex relevantes.

Comité sobre Higiene de los Alimentos – Resistencia a los agentes antimicrobianos

10. En cuanto a la resistencia a los agentes antimicrobianos, el Comité Ejecutivo indicó que la FAO, la OMS y la OIE actualmente están organizando una consulta de expertos sobre la resistencia a los agentes antimicrobianos y que cualquier acción futura dentro del marco del Codex dependería de los resultados de los consejos científicos, proporcionados por dicha consulta. El Comité Ejecutivo también recordó la necesidad de tomar un enfoque multidisciplinario y concordó con el punto de vista del Vicepresidente (el Profesor Slorach) de que debe buscarse la coordinación entre los Comités y Grupos de Acción interesados y que deben tomarse en cuenta todas las fuentes de la resistencia a los agentes antimicrobianos relacionadas con la producción de animales y de plantas.

3. TEMAS PLANTEADOS POR LOS COMITÉS DEL CODEX

3.1 LACTOPEROXIDASA

Los siguientes Comités Coordinadores Regionales estudiaron este tema:

FAO/OMS Comité Coordinador para Europa (ALINORM 03/19)

8. Siguiendo las recomendaciones del Comité Ejecutivo, el Comité concordó con que el Comité sobre Higiene de los Alimentos debe estudiar la posibilidad de modificar las *Directrices para la Preservación de la Leche Cruda Mediante el Empleo del Sistema Lactoperoxidasa* (CAC/GL 13-1991), y que el JECFA debe emprender una nueva evaluación del riesgos. El Comité acordó en que el sistema lactoperoxidasa debe aplicarse solamente cuando la refrigeración no sea posible, y que la leche y productos lácteos conservados por este sistema no deben destinarse al comercio internacional.

FAO/OMS Comité Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental

9. La 50ª Reunión del Comité Ejecutivo, cuando debatió la oportunidad de modificar las actuales *Directrices para la Preservación de la Leche Cruda Mediante el Empleo del Sistema Lactoperoxidasa*, invitó a los Comités Coordinadores Regionales a que estudien el empleo de dicho sistema, la relevancia de las Directrices del Codex actuales y la necesidad de su modificación. El Comité Ejecutivo solicitó que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos contemple la cuestión de si deben mantenerse o no las disposiciones que restringen el empleo del sistema lactoperoxidasa en la leche utilizada en la elaboración de productos objeto del comercio internacional, y si deben modificarse las Directrices actuales. El CCEXEC también indicó que la evaluación inicial del JECFA abarcó el proceso, pero que las químicas requieren más evaluación y que es necesario además realizar una evaluación del riesgo para el sistema mismo, a fines de asegurar una base científica puesta al día para posibles trabajos futuros.³

³ ALINORM 03/3A, párrafos 86-88.

10. El Comité dio su respaldo general para una revisión más a fondo de las químicas y procesos involucrados, por parte del JECFA, además de un estudio de los temas en materia de la microbiología, dentro del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. El Comité también hizo notar que las Directrices son importantes para los países que no tienen refrigeración disponible, y que el sistema no se destina a utilizarse para los productos que son objeto de comercio internacional. Se declaró que, en vista de que las Directrices originales se elaboraron antes de la posición actual del Codex en los Acuerdos de la WTO, la FAO y la OMS, pueden elaborarse las Directrices fuera del marco del proceso de Codex como consejos para los países miembros. En todo caso, se sugirió que deben terminarse las revisiones del JECFA y CCFH antes de seguir adelante.

11. El Secretario de la Comisión aclaró que, aunque los textos del Codex normalmente se destinan al comercio internacional, algunas de las normas del Codex abarcan los productos destinados al consumo nacional (como por ejemplo, las comidas callejeras,) y que en todo caso, la descripción y ámbito de la Norma debe proporcionar alguna flexibilidad en este tema.

12. El Comité recomendó que las revisiones futuras de las químicas empleadas y del sistema mismo por el JECFA y de la inocuidad microbiológica del producto final por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, deben concluirse antes de seguir adelante.

Comité Coordinador FAO/OMS para África (ALINORM 03/28)

13. El Comité recordó que el Comité del Codex sobre la Leche y Productos Lácteos había solicitado el consejo del Comité Ejecutivo sobre la manera de seguir con la consideración de los productos lácteos preparados en conformidad con las Directrices del Codex para la Preservación de la Leche Cruda Mediante el Empleo del Sistema Lactoperoxidasa (CAC/GL 13-1991). Se había notado que las Directrices contienen una disposición específica que excluye tales productos del comercio internacional. El Comité Coordinador también recordó que este tema había sido estudiado por la 50ª Reunión del Comité Ejecutivo, la cual había solicitado que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos considerara si se deben mantener las disposiciones que restringen el empleo del sistema lactoperoxidasa en la leche utilizada en la elaboración de productos destinados al comercio internacional o si las Directrices deben modificarse.

14. El Secretariado aclaró que el tema levanta interrogantes muy básicos sobre el mantenimiento de las medidas que limitan el comercio internacional en la ausencia de una evaluación de riesgos apropiada. Se indicó que la evaluación inicial del JECFA abarcó el proceso como fue concebido originalmente en los años 1980, pero que mientras tanto, se habían cambiado algunas químicas o sus proporciones, utilizadas en dicho sistema. Por eso, existe la necesidad de que el JECFA reevalúe el sistema. Además, no parece que exista una evaluación del riesgo microbiológico adecuada del proceso, aunque hay evidencia de que el sistema retrasa el deterioro de la leche cruda bajo las condiciones ambientales en los países tropicales.

15. La Delegación de Tanzania informó al Comité que en el pasado, se había realizado un programa piloto utilizando el sistema lactoperoxidasa, el cual mostró que la leche elaborada con este sistema puede transportarse y venderse como leche fresca en los mercados ubicados a una distancia de 40 a 50 km.

16. La Delegación de Uganda, con el respaldo de otras delegaciones y del Observador de “Consumers Internacional”, indicó que existen incertidumbres con este proceso, y hasta que ellas se resuelvan, deben mantenerse las restricciones para el empleo del sistema.

17. El Comité respaldó las decisiones del Comité Ejecutivo y las opiniones expresadas por la delegación de Uganda.

Comité Coordinador FAO/OMS para la América Latina y el Caribe (ALINORM 03/36)

15. Algunas delegaciones se oponen el empleo del sistema lactoperoxidasa, debido a que esta práctica puede evitarse mediante la aplicación de las buenas prácticas agrícolas, de manipulación y de fabricación. También destacaron que en sus países no se utiliza el sistema lactoperoxidasa, el cual es prohibido por la legislación nacional. Las tecnologías actualmente disponibles ya habían superado la necesidad de utilizar este método para la preservación de la leche cruda. Sin embargo, se reconoció que

en algunos países, especialmente en los tropicales, este sistema, utilizado en conformidad con las directrices del Codex, podría aplicarse al nivel nacional, pero no dentro del marco del Codex, para los propósitos del comercio internacional. También se reconoció que, en todo caso, una evaluación de riesgos para el sistema lactoperoxidasa debe emprenderse por el JECFA para asegurar una base científica puesta al día, a fines de evaluar su inocuidad.

16. La Delegación de Cuba informó al Comité Coordinador que este sistema se emplea extensamente en su país, y acordó que debe llevarse a cabo lo antes posible, una evaluación de riesgos sobre la inocuidad del sistema lactoperoxidasa por el JECFA.

Se invita al Comité que estudie el tema en la luz de las decisiones del Comité Ejecutivo (véase los párrafos anteriores).

3.2 Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente

Comité sobre Higiene de las Carnes y Aves de Corral (ALINORM 03/16)

5. El Comité hizo referencia a la solicitud de la 49ª Reunión del Comité Ejecutivo de remitir el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente⁴ a los Comités del Codex pertinentes, incluyendo el CCMPH, para sus opiniones técnicas. El CCMPH acordó en que las opiniones específicas relacionadas al Anteproyecto de Código deben remitirse por los gobiernos y organizaciones internacionales directamente al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

Comité sobre el Pescado y Productos Pesqueros (ALINORM /18)

9. El Comité hizo referencia a las decisiones de la 49ª Reunión del Comité Ejecutivo sobre el Código mencionado anteriormente y el trabajo llevado a cabo en esta área por otros Comités del Codex. El Comité opinó que las disposiciones del referenciado código son bien aplicables al Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y Productos Pesqueros desde el punto de vista general, y decidió hacer referencia a éste en las secciones relevantes del mismo. El Comité también indicó que el Anteproyecto de Código para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente hace referencia a la “rastreadibilidad” y que el uso de dicha palabra puede requerir más consideración para garantizar su concordancia con otros textos del Codex. El Comité concordó con que el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente puede ser recomendado para su adopción en el Trámite 5, y animó a los Países Miembros a que remitan sus observaciones específicas directamente al Comité sobre la Higiene de los Alimentos.

Comité sobre las Frutas y Hortalizas Elaboradas (ALINORM 03/27)

75. La 47ª Reunión del CCEXEC encargó al Instituto Internacional de Refrigeración (IIR) la tarea de la modificación del Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente.

76. La 49ª Reunión del CCEXEC mantuvo el Código en el Trámite 4 y lo remitió a los Comités del Codex sobre las Carnes y Aves de Corral (CCMPH), sobre el Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) y sobre las Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) para sus opiniones técnicas, y al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) para la finalización del texto.

77. En este aspecto, la 50ª Reunión del CCEXEC recordó que el Anteproyecto de Código no solamente es un código de prácticas de higiene que se dirige a los temas de la inocuidad de los alimentos, sino también es un código de prácticas que abarca los aspectos esenciales de calidad y estabilidad del

⁴ ALINORM 01/27-Ad. 1

producto. Se animó a los otros Comités interesados, y en particular al CCPFV, que proporcionen sus opiniones concretas sobre la elaboración del Código.

78. El Comité hizo notar que la 8ª Reunión del CCMPH había acordado en que las opiniones específicas relacionadas con el documento mencionado anteriormente deben remitirse por los gobiernos y las organizaciones internacionales directamente al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. También hizo referencia a que la 25ª Reunión del CCFFP concordó con recomendar el Anteproyecto de Código para su adopción en el Trámite 5 y animó a los Países Miembros a que remitan sus observaciones específicas directamente al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

79. La Delegación de Tailandia informó al Comité que el Código fue debatido en el CCMPH y CCFFP bajo el asunto de Temas de Interés surgidos del 24º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y Otros Comités del Codex.

80. El Comité debatió lo apropiado de recomendar el Código para su adopción en el Trámite 5 y consideración por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. Algunas delegaciones⁵ se manifestaron a favor de esta propuesta, indicando que se había logrado mucho progreso en el contenido técnico del Código y que los temas restantes se relacionan más a las disposiciones sobre la higiene que sobre la calidad. Se señaló que el Codex debe aprovechar de la oportunidad de utilizar la experiencia y pericia de otras entidades especializadas, trabajando al nivel internacional, en particular en vista del gran volumen de trabajo que tienen las entidades subsidiarias de la Comisión del Codex Alimentarius.

81. Algunas delegaciones⁶ compartieron el punto de vista expresado por la Delegación de Tailandia, de que debe considerarse bien los aspectos de calidad dirigidos por el Código, puesto que la calidad puede variar entre los países y socios de comercio, y consiguientemente convertirse en una posible barrera técnica al comercio. Estas delegaciones manifestaron su preocupación de que las disposiciones contenidas en el Código son demasiado limitadoras para poderse cumplir.

82. Se indicó que algunas secciones del Código hacen referencia a documentos elaborados por organizaciones que no son de la Comisión del Codex Alimentarius (por ejemplo, la Guía de IIR/IIF, el Acuerdo UNECE sobre el Transporte Internacional de Alimentos Perecederos y sobre el Equipo Especial Utilizado para dicho Transporte (ATP)). Estas organizaciones tienen una membresía limitada en comparación con la Comisión, lo que dificulta el acceso a sus documentos. En este aspecto, algunas delegaciones sugirieron, como solución alternativa, que las porciones pertinentes de los documentos referenciados en el Código pueden introducirse en las secciones correspondientes del Código.

83. Se hizo referencia a la discusión actual en el Comité del Codex de Principios Generales (CCGP) sobre la elaboración de las *Directrices para la Cooperación con Organizaciones Internacionales*, las cuales proporcionarían una orientación en cuanto a los enlaces entre el trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius con tales organizaciones.

84. También se hizo notar los debates actuales en el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, sobre las dificultades de la aplicación del Sistema HACCP en las pequeñas empresas y/o empresas menos desarrolladas. En este aspecto, se indicó que el Código actual, el cual incluye, además de los requisitos del HACCP, los Puntos de Acción en caso de Defectos (PAD) para identificar/controlar los defectos en la calidad, pone una carga adicional en las industrias de elaboración, en particular en cuanto a las frutas y hortalizas en un número de países en vías de desarrollo.

85. En vista de las consideraciones presentadas más arriba, estas delegaciones opinaron que el Código debe regresarse al Trámite 3 para observaciones y más discusión durante la próxima sesión del Comité.

86. La Delegación de Dinamarca sugirió que la Comisión proporcione una aclaración sobre las implicaciones en el comercio internacional de los textos del Codex que se destinan a “presentar información de fondo y orientación” según se indica en la Sección 1 – Objetivo, de este Código.

⁵ Canadá, Francia, Hungría, Italia, Marruecas, Reino Unido, Estados Unidos, Comunidad Europea y otros países.

⁶ India, Malasia, Nigeria, Filipinas y otros países.

87. El Comité hizo notar algunas observaciones sobre el Código, como por ejemplo, la eliminación de los corchetes que contienen la palabra “perecederos”; la supresión en el Código de la referencia a la legislación nacional y a tolerancias; ninguna referencia a las estaciones de refrigeración móviles; la eliminación de la referencia a los indicadores de temperatura como no confiables; la introducción de disposiciones para aquellas unidades que elaboran diferentes productos, para prevenir la contaminación cruzada; las opiniones divergentes sobre la remoción de los corchetes que contienen la Sección 3.6.2 Rastreabilidad/ Rastreo; etc. El Comité hizo notar que algunas de estas observaciones tienen más relación al trabajo del CCFH.

88. El Comité logró consenso sobre cómo seguir con la consideración del Código. Por eso, acordó en buscar el consejo de la Comisión sobre la mejor manera de estudiar este Código, tomando en cuenta la pertinencia de las disposiciones sobre la calidad para el sector de las frutas y hortalizas elaboradas, en particular para los países en desarrollo.

Se invita al Comité que indique cómo proceder con el Código, a la luz de la información presentada más arriba.