

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 3 del Programa

**CX/FH 03/3
diciembre de 2002**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésimo-quinta Reunión

S

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

**RESPALDO DE LAS DISPOSICIONES SOBRE HIGIENE EN EL CÓDIGO DE PRÁCTICAS
PARA EL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

**En respuesta al documento CL 2002/43 - FH, se recibieron observaciones de los Estados Unidos
de América**

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos apoya la aprobación de las disposiciones sobre higiene, contenidas en el Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y Productos Pesqueros. Se cree que el documento incorpora exitosamente el uso de los conceptos de HACCP y representa un avance importante en la elaboración de los Códigos de Prácticas del Codex.

No obstante, se urge una recomendación del Comité de que la CAC enmiende el último renglón del Anexo I, sección 1.1.2, tachando la frase "y producir toxinas con resistencia térmica," quedando el último renglón como sigue: "Algunas cepas del *Vibrio parahaemolyticus* pueden ser patógenas." Es incorrecta la frase que indica que una toxina con estabilidad térmica puede presentarse, lo que implica que sería necesario tener un control de HACCP. No hay toxinas elaboradas en el alimento por medio de estos microbios.