

# comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 2 del programa**

**CX/FH 07/39/2  
Agosto de 2007**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

**39ª reunión**

**Nueva Delhi (India), 30 de octubre - 4 de noviembre de 2007**

### **CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U OTROS COMITÉS DEL CODEX**

**CUESTIONES PLANTEADAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 30º PERÍODO DE  
SESIONES (ROMA, ITALIA, 2-7 DE JULIO DE 2007)<sup>1</sup>**

1. La Comisión del Codex Alimentarius había examinado en su 30º período de sesiones diferentes cuestiones que son pertinentes para la labor del Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. Para los detalles correspondientes, véase el documento ALINORM 07/30/REP disponible en:

<http://www.codexalimentarius.net>

#### **A ASUNTOS PARA INFORMACIÓN**

#### **ENMIENDAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

##### ***Propuestas de enmiendas del Reglamento***

Enmiendas relativas a la función de los coordinadores y los miembros elegidos sobre una base geográfica (ALINORM 07/30/REP, párrs. 21-23)

2. La Comisión aprobó las enmiendas mencionadas al Reglamento y tomó nota de que solo entrarían en vigor tras su aprobación por los Directores Generales de la FAO y de la OMS.

##### ***Enmiendas a otras secciones del Manual de Procedimiento (ALINORM 07/30/REP, párrs. 24-38)***

3. La Comisión aprobó las siguientes enmiendas a los textos de otras secciones del Manual de Procedimiento:

---

<sup>1</sup> El informe completo del 30º período de sesiones de la Comisión se encuentra disponible en:  
<http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?lang=en>

- Enmiendas al Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex – Guía sobre el Procedimiento de revisión y enmienda de las normas del Codex y las disposiciones para enmendar normas del Codex elaboradas por comités del Codex que han aplazado sine die sus reuniones
- Enmienda a los Principios Generales del Codex Alimentarius
- Enmienda a los Principios para la participación de las organizaciones no gubernamentales internacionales en los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius
- Enmiendas propuestas al Formato de las normas del Codex para productos
- Proyecto de Principios para el análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas
- Anteproyecto de Metodologías de gestión de riesgos, incluidas las políticas de evaluación de riesgos aplicadas en el Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos
- Proyecto de enmienda a los Principios para el establecimiento o la selección de procedimientos del Codex para el muestreo
- Proyecto de Procedimiento para la consideración de la incorporación y examen de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios
- Enmiendas propuestas para armonizar el texto relativo a la composición del Comité Coordinador del Codex para Europa con el referente a los otros Comités Coordinadores
- Proyecto de enmiendas al mandato del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
- Proyecto de enmiendas al mandato del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
- Proyecto de enmiendas a los Principios de Análisis de Riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos
- Proyecto de enmiendas a la Política del CCFAC para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas presentes en Alimentos o Grupos de Alimentos
- Proyecto de definición de Nivel máximo del Codex para un contaminante en un alimento o pienso
- Proyecto de enmiendas al Formato de las normas del Codex sobre productos – Aditivos alimentarios y las Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales

4. Las enmiendas aprobadas se incluirán en la 17ª edición del Manual de Procedimiento.

#### **PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES APROBADOS EN EL TRÁMITE 8**

5. La Comisión aprobó en el Trámite 8 los siguientes textos elaborados por el Comité sobre Higiene de los Alimentos (ALINORM 07/30/REP, párr. 39):

- Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo
- Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos.

6. La Comisión aprobó también las *Directrices para la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos al control de la Listeria monocytogenes en los alimentos* con las enmiendas propuestas por el Brasil y Guatemala en sus observaciones escritas, por las que se reinserta “listos para el consumo” en el título y se introduce una referencia a la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* en la sección 9.3 (ALINORM 07/30/REP, párr. 51).

**Anteproyecto de Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos a efectos de su aplicación por los Gobiernos (ALINORM 07/30/REP, párrs. 56-60)**

7. La Comisión **aprobó** el anteproyecto de Principios elaborado por el Comité sobre Principios Generales<sup>2</sup> en los Trámites 5/8, omitiendo los Trámites 6 y 7. La Comisión tomó nota de las reservas de las delegaciones de Costa Rica, México, Paraguay y Tailandia sobre la decisión de omitir los Trámites 6 y 7, ya que solicitaron una nueva discusión sobre el documento antes de su aprobación final, así como de las reservas de Argentina, Costa Rica, Paraguay y Tailandia con respecto a la inclusión de la primera frase del párrafo 12 en el anteproyecto de Principios.

**B ASUNTOS SOBRE LOS QUE SE REQUIERE LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS**

**PLAN ESTRATÉGICO 2008-2013 DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS<sup>3</sup>**

8. La Comisión aprobó el Plan Estratégico 2008-2013. En virtud de ello, se invita al Comité a examinar todas las actividades expuestas en la Parte 2 (Esferas programáticas y actividades planeadas para 2008-2013) con repercusiones sobre su trabajo (véase más adelante) y a informar de nuevo a la Comisión sobre el resultado de su examen.

**Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios racionales**

**1.1 : Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inocuidad de los alimentos**

Descripción: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inocuidad de los alimentos, tomando en cuenta los avances científicos y tecnológicos, asegurándose de que los mismos hagan hincapié en un enfoque horizontal, adopten un planteamiento de la inocuidad de los alimentos basado en el riesgo que abarque toda la cadena alimentaria y reflejen las variaciones mundiales para evitar que restrinjan el comercio en mayor medida de lo necesario, respetando al mismo tiempo los objetivos básicos de la CAC y tomando en consideración las consecuencias técnicas y económicas para todos los miembros y las necesidades especiales de los países en desarrollo, en particular por lo que se refiere a la infraestructura, los recursos y la capacidad técnica y jurídica.

**Plazo:** actividad constante

**Órganos encargados:** CCFH, CCFA, CCCF, CCPR, CCRVDF, CCNFSDU, grupos de acción y comités sobre productos competentes

9. Indicadores de medición o producto: normas y textos afines aprobados en los Trámites respectivos.

**Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos**

**2.2 Examinar los principios de análisis de riesgos elaborados por los comités del Codex correspondientes**

Descripción: Examinar los principios de análisis de riesgos formulados por los comités del Codex correspondientes a la luz de la experiencia adquirida, una vez que todos los Comités del Codex correspondientes hayan elaborado las políticas de evaluación de riesgos relativas a su esfera de actividad y que tales políticas hayan sido adoptadas por la CAC.

Puesto que estas políticas de evaluación de riesgos desempeñan una función fundamental en la interacción entre gestores y evaluadores de riesgos, cuando sea apropiado deberá mejorarse aún más la comunicación entre unos y otros. El resultado del examen en cuestión podría ser la revisión de los documentos sobre principios de análisis de riesgos, para su adopción por la Comisión. El examen también deberá tomar en cuenta el resultado de las actividades descritas en los objetivos 2.1 y 2.3.

**Plazo:** realización para el 2013

**Órganos encargados:** CAC, CCEXEC, CCFA, CCCF, CCPR, CCRVDF, CCFH, CCNFSDU

<sup>2</sup> ALINORM 07/30/33, Apéndice VIII.

<sup>3</sup> ALINORM 07/30/REP párrs. 131-138 y Apéndice IX.

10. Indicadores de medición o producto: informe por los Comités pertinentes de que se ha concluido el examen, teniendo en cuenta el examen de las actividades 2.1 y 2.3.

<b>2.3 Mejorar la comunicación entre los órganos auxiliares del Codex pertinentes y los órganos científicos de expertos FAO/OMS</b>
---

Descripción: Mejorar la comunicación entre gestores y evaluadores de riesgos en consonancia con el párrafo 38 de los Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos en el marco del Codex Alimentarius.
--

Plazo: en curso.
------------------

<b>Órganos encargados:</b> CCFA, CCCF, CCPR, CCRVDF, CCFH, CCNFSDU
--

11. Indicadores de medición o producto: incorporado en el informe conforme a lo exigido en la actividad 2.2.

<b>2.5 Alentar a los países a canalizar a través de la CAC sus peticiones de asesoramiento científico a la FAO/OMS</b>
--

<b>Descripción:</b> Alentar a los países a canalizar a través de la CAC sus peticiones con objeto de aprovechar lo más posible los limitados recursos a disposición de la FAO y la OMS para la prestación de asesoramiento científico. Alentar a la FAO y a la OMS a informar al CCEXEC y a la CCA de todas las solicitudes para el asesoramiento científico en materia de inocuidad de alimentos recibidas de los países miembros.
---

<b>Plazo:</b> actividad constante
-----------------------------------

<b>Órganos encargados:</b> CAC, CCEXEC, todos los órganos auxiliares
--

### Objetivo 3: Fortalecer la capacidad del Codex para la gestión de su trabajo

<b>3.3 Elaborar criterios específicos para cada comité en lo relativo a la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades</b>
---

Descripción: Elaborar criterios específicos para cada comité en lo relativo a la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades, y utilizar estos criterios para la gestión del trabajo. Aplicar y revisar los criterios cuando sea necesario.
--

Plazo: finalización de la elaboración de los criterios relativos a la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades para 2008. El examen de los criterios comenzará en 2008.
---

<b>Órganos encargados:</b> todos los comités de asuntos generales y algunos otros órganos auxiliares, según proceda.
--

12. Indicadores de producto o medición: criterios para la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades de cada Comité. Se confirma que el examen de los criterios comenzará en 2008.

### EXAMEN DE LA ESTRUCTURA DE LOS COMITÉS DEL CODEX Y LOS MANDATOS DE LOS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX (ALINORM 07/30/REP, párrs. 144-156)

13. La Comisión examinó 11 propuestas incluidas en la Carta Circular CL 2006/29-CAC. Debido a limitaciones de tiempo, la Comisión solo adoptó decisiones referentes a las propuestas 1 (número de reuniones), 2 (número de órganos auxiliares), 3 (intervalo de reuniones), 4 (duración de las reuniones) y 8 (conversión de normas regionales en normas mundiales) y acordó pedir al Comité Ejecutivo en su 60ª reunión que examinara nuevamente las otras seis propuestas<sup>4</sup>.

14. El Comité debería llamar la atención sobre las propuestas 3 y 4, reproducidas a continuación, al debatir la fecha de su siguiente reunión (Tema 12 del programa: Fecha y lugar de la siguiente reunión).

<sup>4</sup> ALINORM 07/30/REP párrs. 146-161.

- **Propuesta 3 (intervalo de las reuniones):** el Comité debería considerar la adopción de un intervalo más largo entendiendo que debería introducirse posteriormente un mecanismo de trabajo entre reuniones estructurado y eficaz de acuerdo con las Directrices para los grupos de trabajo basados en la presencia física y para los grupos de trabajo electrónicos.
- **Propuesta 4 (duración de las reuniones):** la duración de las reuniones del Codex debería mantenerse dentro de un intervalo máximo de siete días, incluidas las reuniones de grupos de trabajo previas a las reuniones, si las hay, con el fin de mantener sus deliberaciones bien centradas, asegurar la transparencia, y facilitar la participación efectiva de los miembros, en el entendimiento de que debería permitirse un cierto margen de flexibilidad, dependiendo de la carga de trabajo de cada órgano auxiliar.

## ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES

### *Directrices para el control de Campilobacter y Salmonella spp. en la carne de pollo (polluelo) de engorde (ALINORM 07/30/REP, párrs. 110-112)*

15. La Comisión manifestó su acuerdo con la recomendación del Comité Ejecutivo<sup>5</sup> de que se ampliara el ámbito de aplicación del nuevo trabajo para abarcar la carne de pollo en general, suprimiendo la referencia a la "carne de pollo (polluelo) de engorde", y se invitara al Comité sobre Higiene de los Alimentos a considerar la posibilidad de modificar el ámbito de aplicación del documento, según procediera, teniendo en cuenta todos los factores pertinentes, incluida la disponibilidad de evaluaciones de riesgos.

16. La Comisión observó que esta decisión tendría consecuencias para el plan de nuevos trabajos propuesto y quizás requiriera un plazo más largo para la finalización de las directrices, ya que éstas seguirían un nuevo enfoque "de la granja a la mesa" basado, en la mayor medida posible, en evaluaciones cuantitativas del riesgo; que existían datos científicos considerables y una evaluación de riesgos realizada en las Consultas Mixtas FAO/OMS de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA) para los pollos de engorde, pero no para los pollos que no eran de engorde, los cuales presentaban perfiles de riesgos diferentes y se producían y elaboraban en condiciones distintas; y que quizás fuera necesario hacer una nueva petición mundial de datos científicos para esta última clase de pollos antes de que las JEMRA llevaran a cabo una evaluación de riesgos.

17. Además, la Comisión observó que la OIE emprendería actividades relacionadas con la presencia de *Salmonella* y *Campilobacter* en pollos de engorde, que podrían contribuir a este nuevo trabajo del Comité sobre Higiene de los Alimentos.

18. Por tanto, se invita al Comité a aplicar la anterior decisión de la Comisión en la elaboración de las *Directrices para el control de Campilobacter y Salmonella spp. en la carne de pollo* (véase el Tema 7 del programa).

### *El uso del sistema de la lactoperoxidasa para la leche y los productos lácteos que son objeto de comercio internacional<sup>6</sup>*

19. La Comisión recordó que, en su 27º período de sesiones, durante la aprobación del Código de Prácticas para la Leche y los Productos Lácteos, se añadió a éste, como nota a pie de página número 9, que el Comité sobre Higiene de los Alimentos estudiaría el sistema de la lactoperoxidasa para la leche y los productos lácteos una vez que un grupo de expertos de la FAO y la OMS hubiera completado un examen de los datos disponibles, teniendo en cuenta el informe del Grupo de Expertos de la FAO sobre la lactoperoxidasa acerca de los posibles riesgos y beneficios del sistema de la lactoperoxidasa.

20. Se informó a la Comisión de que el Comité sobre Higiene de los Alimentos había examinado la cuestión, como se había solicitado, a la luz de las conclusiones y recomendaciones de la Reunión técnica de la FAO y la OMS sobre los beneficios y los riesgos potenciales del sistema de la lactoperoxidasa para la conservación de la leche cruda (Roma [Italia] 28 de noviembre-2 de diciembre de 2005), pero que no se había podido llegar a un consenso a causa de las opiniones divergentes de los miembros acerca de la recomendación de eliminar la restricción al uso del sistema de la lactoperoxidasa para la leche y los

<sup>5</sup> ALINORM 07/30/3 párrs. 43-45.

<sup>6</sup> ALINORM 07/30/REP párrs. 168-177.

productos lácteos que son objeto de comercio internacional, como se había acordado en el 19º período de sesiones de la Comisión.

21. La delegación de Cuba, apoyada por otras delegaciones, solicitó la eliminación de la restricción en vista de que la reunión técnica FAO/OMS sobre los beneficios y riesgos potenciales del sistema de la lactoperoxidasa solicitada por la Comisión se había celebrado y había concluido que el sistema de la lactoperoxidasa era seguro siempre que se aplicara de conformidad con las *Directrices para la conservación de la leche cruda mediante la aplicación del sistema de la lactoperoxidasa* (CAC/GL 13-1991), y había recomendado que se cancelara esta restricción.

22. La delegación de los Estados Unidos de América se opuso a eliminar la restricción y expresó su inquietud por el hecho de que la reunión técnica hubiera basado sus decisiones principalmente en datos toxicológicos y que, en cambio, no hubiera tenido en cuenta los documentos que señalaban que la reducción de la producción de ácidos podría provocar la generación de patógenos, especialmente cepas de patógenos resistentes a los ácidos.

23. La delegación de Singapur cuestionó la adición de sustancias químicas a la leche cruda, ya que esto podría constituir una adulteración de la leche, y cuestionó asimismo la inocuidad de las sustancias químicas que se utilizan para activar el sistema de la lactoperoxidasa en la leche.

24. Los representantes de la OMS y la FAO destacaron que las recomendaciones de la reunión técnica se basaban en la evaluación de todos los datos disponibles, que la utilización del sistema de la lactoperoxidasa era inocuo si se aplicaba según lo establecido en el documento CAC/GL 13-1991 y que existía la base científica para que el Codex considerara la posibilidad de eliminar la restricción al comercio internacional de leche y productos lácteos tratados con el sistema de la lactoperoxidasa. Se explicó asimismo en mayor profundidad que en la reunión técnica se había estudiado la cuestión del sistema de la lactoperoxidasa no únicamente desde el punto de vista de la salud y la nutrición humanas, sino también desde las perspectivas microbiológica, de la elaboración y económica.

25. La Secretaría del JECFA en la FAO aclaró asimismo que, en las 29ª y 35ª reuniones del JECFA, se había evaluado la utilización del peróxido de hidrógeno y el tiocianato como activadores del sistema de la lactoperoxidasa y se había llegado a la conclusión de que estas sustancias químicas, a los niveles a los que se utilizan, no suponían ningún riesgo para la salud humana pero que, no obstante, el tiocianato podía tener un efecto tóxico si la ingesta de yodo no era la adecuada, y señaló asimismo que la reunión técnica de la FAO y la OMS había tenido en cuenta los informes de dichas reuniones del JECFA.

26. Ante la diversidad de opiniones y la falta de consenso, la Comisión **convino** en remitir el asunto al Comité sobre Higiene de los Alimentos y solicitar a los gobiernos, mediante una circular, que proporcionaran observaciones que pudieran facilitar la identificación de información adicional sobre los riesgos potenciales del sistema de la lactoperoxidasa, para su examen por parte del Comité sobre Higiene de los Alimentos. El Comité sobre Higiene de los Alimentos evaluaría entonces todos los datos disponibles acerca de la inocuidad del sistema de la lactoperoxidasa cuando éste se aplicase de conformidad con las *Directrices para la conservación de la leche cruda mediante la aplicación del sistema de la lactoperoxidasa* (CAC/GL13-1991). El Comité deberá tomar en consideración el informe de la reunión técnica de la FAO y la OMS, así como toda la información que se reciba en respuesta a la circular. La Comisión, en vista del debate que se había producido en el Comité sobre Higiene de los Alimentos, acordó eliminar la nota a pie de página número 9 del Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos.

27. Las delegaciones de Cuba, Colombia, Costa Rica y Burundi expresaron sus reservas acerca de la decisión de devolver esta cuestión al CCFH, observando que existía evidencia científica suficiente para permitir que la Comisión tomara una decisión sobre la cancelación de la restricción.

28. La Comisión tomó nota también de la preocupación manifestada por la delegación de Cuba porque la delegación no había podido asistir a la última reunión del Comité sobre Higiene de los Alimentos, que se celebró en los Estados Unidos de América, y de que este asunto se estaba tratando por canales externos al Codex.
29. Como consecuencia de las decisiones de la Comisión, se remitió la Carta Circular CL 2007/31-FH solicitando mayor información con respecto a los riesgos potenciales asociados al sistema de la lactoperoxidasa entendiéndose que ello facilitaría el debate de este asunto en el Comité sobre Higiene de los Alimentos.
30. Por consiguiente, se invita al Comité a adoptar una decisión sobre esta materia.