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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

S

Tema 10a del programa **CX/FH 09/41/10**
Noviembre de 2009

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Cuadragésima primera

Coronado Hotel, San Diego, Estados Unidos de América, 16-20 de noviembre de 2009

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS Y/O REVISION DE LAS NORMAS EXISTENTES[1]

Antecedentes

Durante la 40ª. Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, realizada en Ciudad de Guatemala, del 1 al 5 de Diciembre del 2008, el Comité decidió:

- Iniciar un nuevo trabajo sobre la presencia de virus en los alimentos, basándose en las recomendaciones del grupo de trabajo especial del CCFH; así mismo se acordó que se presentaría para su aprobación en la 32ª CAC y se crearía un grupo de trabajo encabezado por los Países Bajos para su elaboración.
- Crear un grupo de trabajo electrónico para examinar la necesidad de revisar el Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales (CAC/RCP 33-1985), en base a la solicitud del 31.° período de sesiones de la Comisión, de dar prioridad en la revisión de esta norma.
- Iniciar una nueva labor sobre la elaboración de un Código de Prácticas de Higiene para la Producción y la Elaboración del Cacao y el Chocolate, debido al interés presentado por el comité en base a la propuesta del UK, Para evaluar la necesidad de elaborarlo se enviaría una carta circular solicitando información al respecto.
- Presentar las propuestas de nuevos trabajos en respuesta a una carta circular regular que solicite las propuestas para iniciar nuevas labores para su examen durante la próxima reunión del grupo de trabajo especial para el establecimiento de prioridades de trabajo del CCFH: para más información, véase el ALINORM 09/40/13, párrafo 147.

Virus en los alimentos:

El grupo de trabajo dirigido por la Delegación de Francia, durante la 40ª. Reunión del CCFH, presentó el documento "***Proyecto para un nuevo trabajo sobre el código de prácticas de higiene para el control de virus en los alimentos***", el cual fue aprobado como propuesta de nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius en su 32ª periodo de sesiones. Por consiguiente se elaboró el documento ***CX/FH 09/41/8 Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos, en el trámite 3*** **del procedimiento** (Preparado por Los Países Bajos con la ayuda de Bélgica, Canadá, la República Checa, Dinamarca, Finlandia, Francia, Alemania, Japón, Noruega,

[1] Se presentarán en CRDs informaciones detalladas sobre propuestas individuales

Polonia, Eslovenia, España, Tailandia, la FAO, la Secretaría del Codex y la Confederación de Industrias Agroalimentarias de la UE (CIAA).

En base a lo anterior:

Aguas Minerales:

Se recibió el documento de discusión del EWG dirigido por Suiza, acerca de la revisión del ***Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales (CAC/RCP 33-1985),*** el cual contiene los comentarios y conclusiones de países que se inscribieron en el EWG de acuerdo a la invitación enviada por la secretaria del Codex 20 de enero del 2009. Según lo acordado en este documento si se debe de realizar la revisión del código para que esté de acuerdo a los nuevos desarrollos sobre inocuidad de los alimentos e higiene de los alimentos, así como HACCP y criterios microbiológicos. Por consiguiente se elaboró la propuesta ***Proyecto para un nuevo trabajo sobre el Código de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales.*** Este proyecto tendrá como propósito la revisión de la norma actual vigente y su adaptación para que esté de acuerdo a los avances en materia de inocuidad de los alimentos que actualmente están ya que desde la aprobación de este código ha habido importantes avances. Aunque la revisión será en general, se hará énfasis en las secciones, 2, 3 y 4, así como en los criterios microbiológicos. Este documento no duplica ningún trabajo y se tiene estipulado comenzar a trabajar en noviembre del 2009 y finalizar su aprobación en del julio del 2012.

Recomendación:

- Incluir este trabajo como primera prioridad dentro de las propuestas de nuevos trabajos por el Comité de Higiene de los Alimentos.
- Elaborar carta circular para que los países miembros presenten sus comentarios.

Criterios Microbiológicos para los alimentos:

Se circuló a todos los gobiernos miembros, en marzo del 2009, la carta circular **CL 2009/5-FH**, con fecha límite hasta el 1° de Julio del 2009 a fin de proponer nuevos trabajos para que los examine el grupo de trabajo mencionado. En respuesta a la CL 2009/5 y basándose en los Criterios Generales para el establecimiento de las prioridades de los trabajaos (véase Comisión del Codex Alimentarius, Manual de Procedimiento, Decimoséptima edición, se recibió la siguiente propuesta: ***Principios para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos***. Documento preparado por Finlandia, Japón, Canadá, China, Hungría, Nueva Zelanda, Reino Unido, Estados Unidos de Norte América y ICMSF.

El propósito de este documento es actualizar la guía Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos en los Alimentos CAC/GL 21-1997 debido que fue aprobada hace más de doce años y se debieran destacar ciertos aspectos desarrollados en principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (GRM). Su alcance sería su alcance sería el establecimiento y aplicación de los criterios microbiológicos en los alimentos por los gobiernos y la industria en línea con los últimos conocimientos y prácticas así como la relación entre criterios microbiológicos, parámetros de gestión de riesgo y otros límites microbiológicos cuantitativos. El trabajo iniciaría en noviembre del 2009 con su aprobación final en julio del 2012.

Recomendación:

- Establecer como segunda prioridad para la elaboración de propuestas de nuevos trabajos por el CCFH.
- Este documento de debate incluye las propuestas recibidas de los gobiernos miembros y de las organizaciones observadoras internacionales en calidad, además proporciona un poco de antecedentes sobre cada una de las propuestas, así como también una evaluación de su relación con el mandato del Comité.
- Se recomienda al Comité a que evalúe las propuestas respecto a su elaboración e importancia y el tiempo disponible para debate, y determiné las prioridades de los mismos, para su propio programa de trabajo.

Código de Prácticas para la Producción y Elaboración de Cacao y Chocolate:

Se recibió la propuesta para la elaboración del posible ***Código de Prácticas de Higiene para la Producción y la Elaboración del Cacao y el Chocolate***, preparado por el Reino Unido (UK), basándose en los comentarios recibidos en la **CL 2003/9-FH.** Dicho documento recopila los comentarios de varios países sobre la necesidad de elaborar un nuevo Código de Prácticas y se resume en que hubo un gran esparcido interés en su elaboración y al recibir los comentarios solamente se puede concluir que no se tuvo un consenso para la elaboración del mismo, Algunos países consideran que los Códigos de Prácticas existentes, como los textos básicos del Codex sobre Higiene de los Alimentos, puede cubrir los aspectos y que los productores se basan en ellos y en la legislación nacional; mientras que otros cuestionan si estas normas son suficientes para los controles de la Cocoa.

Recomendación:

- Hasta este momento no recomienda ninguna propuesta de nuevo trabajo para este tema en particular.
- Decidir si realmente se desea emprender una propuesta de nuevo trabajo para este tema y de ser así debe especificarse bien el alcance del mismo.
- Dejar esta propuesta como última prioridad por el Comité debido a que no se alcanzó un consenso acerca de su elaboración.