



Tema 2a del programa

CX/FH 12/44/2
Octubre de 2012

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS 44ª reunión

New Orleans, Luisiana, Estados Unidos de América, del 12 – 16 de noviembre de 2012

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

A. DECISIONES GENERALES DEL 35º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Proyectos de normas y textos afines en el trámite 5/8¹

1. La Comisión adoptó los proyectos de normas y textos afines:
 - Anteproyecto de Directrices sobre la aplicación de Principios Generales de Higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos;
 - Anteproyecto de Anexo sobre los melones para el *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 53-2003);
 - Propuesta de modificación a los *Principios y Directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos* (CAC/GL 30-1999); con una enmienda para indicar mejor la aplicabilidad condicional de los principios de evaluación de riesgos a los piensos y los ingredientes de los piensos; y
 - Propuesta de revisión de los *Principios de análisis de riesgos y procedimientos aplicados por el Comité del Codex sobre higiene de los alimentos*.
2. Un registro completo de la discusión sobre la adopción de los textos antes mencionados se pueden encontrar en REP12/CAC, párrs. 33 - 36.

Propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines²

3. La Comisión aprobó la elaboración de las nuevas normas siguientes:
 - Revisión del *Código de prácticas de higiene para las especias y plantas aromáticas secas* (CAC/RCP 42-1995); y
 - Anexo sobre los Bayas para el *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 53-2003).
4. Un registro completo de la discusión sobre estas dos propuestas se pueden encontrar en REP12/CAC, párrs. 138.

¹ REP12/CAC, Apéndice II y III

² REP12/CAC, Anexo VI

B. CUESTIONES PLANTEADAS POR LOS COMITÉS RELACIONADAS CON EL TRABAJO DE LA COMISIÓN

COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Seguimiento de la elaboración de normas³

5. El Comité Ejecutivo en su 66ª sesión tomó nota de que se habían realizado considerables progresos en algunos temas y señaló la importancia de la cooperación con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) en la labor sobre prásitos zoonóticos; asimismo, valoró positivamente la iniciativa del fondo fiduciario destinado a facilitar la participación de los países en desarrollo en la labor relativa a los criterios microbiológicos a través de un proceso de asesoramiento.

Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos⁴

6. Un miembro recordó que, en el Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), la delegación de Noruega había propuesto remitir el Anexo I del Código al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) para armonizarlo con las disposiciones establecidas en los textos preparados por ese Comité. La delegación también había planteado la cuestión general de las relaciones entre los comités sobre productos y los comités generales en el Comité sobre Principios Generales (CCGP), que había acordado examinar la cuestión en su siguiente reunión.

7. La Presidencia recordó que, en vista de que el CCFH había adelantado el Código a los trámites 5/8, el calendario de reuniones no le permitió remitirlo al CCFFP con fines de asesoramiento, pues ello habría retrasado los avances de la labor acerca de una importante cuestión relativa a la inocuidad de los alimentos; sin embargo, tras su aprobación, se remitiría al CCFFP, que tendría oportunidad de formular observaciones o proponer al CCFH las enmiendas que fueran precisas.

8. El Comité convino en que era necesario que mejorara la coordinación entre los comités, teniendo en cuenta a la vez que la remisión de material de un comité a otro no debería retrasar los avances de la labor.

COMITÉ SOBRA PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos⁵

9. El Comité tomó nota de las directrices y las respaldó aunque comentó la necesidad de que hubiera en general más comunicación entre los comités para evitar la duplicidad de tareas, y señaló que se tendría que haber consultado al CCFFP en una etapa más temprana de la elaboración de las directrices. Dado que el *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros* (CAC/RCP 52-2003) también contiene una sección sobre bivalvos, se acordó añadir una referencia en el Anexo acerca del control del virus de Hepatitis A (VHA) y el Norovirus (NoV) en los bivalvos en la sección 7.1, párrafo 4 de las Directrices sobre la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de Virus en los Alimentos. Se acordó además insertar una referencia a las Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de *vibrio* en los alimentos de origen marino (CAC/GL 73-2010), por estimarse pertinente.

10. El Comité, además, tomó nota de una propuesta de revisión de las Directrices sobre la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de Virus en los Alimentos en relación con enfoques de control de virus mediante muestreo, y animó a los delegados a que atrajeran la atención del CCFH sobre este asunto

³ REP12/EXEC1, párr 17

⁴ REP12/EXEC2, párrs 5 - 8

⁵ REP13/FFP, párrs 14 - 15

C. CUESTIONES PLANTEADAS DE LA FAO Y OMS

Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre los Riesgos a la Salud Pública planteados por la Histamina y otras Aminas Biógenas en el pescado y los productos pesqueros⁶

11. En la 32^a reunión del Comité para Pescados y Productos pesqueros se estableció un grupo de trabajo electrónico sobre las histaminas en el pescado que formularía las recomendaciones sobre éstas en las Normas para el Pescado y Productos pesqueros basadas a su vez en elaborar las conclusiones y recomendaciones de la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre los Riesgos a la Salud Pública planteados por la Histamina y otras Aminas Biógenas en el pescado y los productos pesqueros. De esta manera el grupo de trabajo electrónico también consideraría el parecer del CCFH acerca del informe de la reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre el riesgo para la salud pública que plantean la histamina y otras aminas biógenas del pescado y los productos pesqueros⁷.

12. Se **invita al Comité a recabar comentarios al respecto**, si los hubiese, en el ya mencionado Informe sobre las Consultas Mixtas FAO/OMS de Expertos. (véase Tema 3a del programa).

⁶ El Informe preliminar está disponible en: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/foodborne-parasites/en/> y <http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/sep12/en/index.html>

⁷ REP 13/FFP, párr. 150