

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

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/MPH 03/03-Add.1

Noviembre de 2002

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LAS CARNES

Novena Reunión

Wellington, Nueva Zelandia, 17-21 de febrero de 2003

ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS GENERALES PARA LA HIGIENE DE LA CARNE

Observaciones en los trámites 5 y 6

Observaciones de: Consumidores Internacionales

en respuesta a CL 2002/06-MPH, Parte A “y CL 2002/31-MPH “

Observaciones Generales

CI apreciaría un mayor debate sobre el término 'apto' y la manera en que dicho término difiere de 'saludable', que es un término tradicional de la higiene de los alimentos. CI nota que la expresión “aptitud de los alimentos” se usa en los Principios Generales para la Higiene de los Alimentos del Codex *CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997, Enm. (1999)*, cuya versión actual fuera aprobada por la Comisión en 1997, y con enmiendas de menor importancia en 1999. No obstante, desde entonces no sólo han cambiado la producción primaria, las prácticas de manufactura de la carne y los requisitos y estructuras reglamentarias nacionales, sino también las prácticas y expectativas del consumidor con respecto al papel del consumidor en la higiene de los alimentos. CI cree que se justificaría un nuevo análisis de los Principios Generales para la Higiene de los Alimentos, que fundamentan este documento, especialmente la manera en que se consideran los papeles de las diferentes partes interesadas en asegurar la inocuidad de los alimentos en las Buenas Prácticas de Higiene de los Alimentos, y en vista de nuevos acontecimientos con respecto a la incorporación del análisis de riesgos en la labor del Codex. CI cree que los papeles de todas las partes interesadas en este principio deberían actualizarse y especificarse. CI propone que el CCMPH recomiende al Comité del Codex sobre la Higiene de los Alimentos que considere dicho análisis.

CI cree que quizás, analizando los motivos del cambio del tradicional término “saludable” por el término “apto” y sus variantes se provea el contexto necesario para el debate sobre los papeles y las definiciones de la inspección y el cumplimiento referentes a la higiene de los alimentos, que fueran evidentes en la Octava Reunión. La gama de observaciones recibidas por el CCMPH sobre dichos papeles y definiciones revelan diferencias de opinión sobre cómo es posible que los gobiernos deleguen la autoridad competente a empleados de la industria o a terceros y todavía puedan proporcionar evidencia fiable de que los alimentos son aptos e inocuos para el consumo humano. El aumento reciente en la cantidad y magnitud de retiros del mercado de carne y carne de aves de corral es un testimonio desalentador del fracaso en la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo humano. En vista de este testimonio desalentador, el CCMPH debería debatir las definiciones y temas relacionados con la inspección y el cumplimiento.

CI cree que la resolución de los temas referentes a la inspección, cumplimiento y otros temas afines se puede lograr por medio de un ulterior debate del Proyecto de Código de Prácticas de Higiene, en el que muchas definiciones, tales como “inspector,” “apto para el consumo humano” y “verificación” aparecen total o parcialmente entre corchetes. Nosotros creemos que los Principios y el Código se deberían debatir y adelantar de forma interactiva, para evitar que los Principios ya adelantados inhiban una discusión completa de las prácticas, ya que los Principios representan una declaración de propósito de las mismas. CI cree que la próxima reunión del CCMPH debería concentrar su atención en mejorar el proyecto de Código, al que los Principios estarán subordinados, especialmente porque muchas de las definiciones de los términos usados en

el proyecto de Principios permanecen entre corchetes en el proyecto de Código. A pesar de que CI preferiría concentrarse en el resto del Código, se presentan las observaciones que siguen sobre el lenguaje usado en los Principios, y las enmiendas propuestas aparecen en *bastardilla*.

Primer principio

CI llevaría a cabo una nueva redacción parcial del primer principio para que diga: “La carne deberá ser inocua [*y saludable/apta*] para el consumo humano y todas las partes interesadas desempeñarán un papel en el logro de este objetivo, incluidos el gobierno, la industria y el consumidor.”

Fundamento: El cambio de “apto y saludable,” que en muchos países es la descripción tradicional de lo que las normativas referentes a la inocuidad de los alimentos desean alcanzar, a “inocuo y apto” ocurre con el cambio, según el Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control (HACCP), de un programa de garantía de la calidad a un programa de inocuidad de los alimentos autocontrolado por la industria y verificado por la autoridad competente. La diferencia de opinión en el seno de CCMPH sobre el significado de términos tales como “inspector oficial”, en el proyecto de Código, corresponde a este cambio en la función de HACCP. CI presenta la enmienda sugerida entre corchetes para señalar la necesidad de debatir esta transición histórica de HACCP, a los efectos de tratar las diferencias de opinión sobre cómo la autoridad competente deberá proteger la salud del consumidor. CI cree que el debate sobre los términos que aparecen entre corchetes puede llevar a un mejor entendimiento de las diferencias de opinión sobre los temas relativos a la inspección y el cumplimiento, y a las definiciones del proyecto de Código.

Segundo principio

CI cree que la competencia de la autoridad competente no sólo reside en estatutos jurídicos, sino también en los medios administrativos de hacer cumplir los requisitos reglamentarios con arreglo a dichos estatutos. Por lo tanto, CI recomienda las siguientes enmiendas: “La autoridad competente deberá tener la facultad jurídica de establecer e imponer los requisitos reglamentarios de la carne *y los medios administrativos para hacerlo, y tendrá la responsabilidad final de verificar que los establecimientos cumplan con las prácticas higiénicas y de inspeccionar la carne y la carne de aves de corral para identificar los alimentos nocivos y disponer de ellos. Dicha autoridad y responsabilidad no deberá delegarse a establecimientos o a terceros con certificación, excepto según lo permita el derecho estatutario.* El operador del establecimiento estará a cargo de producir carne que sea inocua, [*saludable/ apta*] y que cumpla con los requisitos reglamentarios de higiene de la carne. Las partes pertinentes tendrá la obligación legal de proporcionar *en forma oportuna* toda la información y asistencia que pueda requerir la autoridad competente.”

Fundamento: El propósito de las enmiendas de más arriba es de aclarar y de consolidar la redacción sobre el papel de la autoridad competente, a los efectos de lograr el resultado de producir alimentos inocuos para el consumo humano.

Tercer principio

La función de la inspección debe ser explícita en los Principios, ya que la inspección de los animales que se presentan para la matanza y de los productos cárnicos puede ser un medio esencial de la autoridad competente para hacer que se cumplan los requisitos de higiene de la carne,. Asimismo, como los datos referentes a la caracterización de los peligros microbiológicos todavía están muy incompletos, no creemos que “todos los peligros correspondientes a la inocuidad de los alimentos” provea una descripción adecuada del estado actual del conocimiento de los peligros microbiológicos. Por lo tanto, CI desearía enmendar este principio, según lo exhortáramos en nuestras observaciones a la octava Reunión, para que diga “Los programas relativos a la higiene de la carne deberán tener como su *resultado* primario la protección de la salud humana y deberán basarse en en una evaluación científica de los riesgos a la salud humana transmitidos por la carne y tener en consideración todos los peligros correspondientes a la inocuidad de los alimentos, *incluidos los riesgos nuevos y emergentes para los que los datos científicos todavía estén incompletos*, según los identifique la investigación, *la inspección*, el control y otras actividades pertinentes.”

Cuarto principio

En sus observaciones a la Octava Reunión, CI indicó: “Apoyamos el principio 4, incluida la parte que dice “en la medida que ello sea posible y adecuado”, reconociendo que el manejo del riesgo usa el resultado de la

evaluación del riesgo que, en el contexto microbiológico, todavía es una nueva disciplina, y que la mejor manera de lograr los objetivos de higiene de la carne, especialmente en los países en vías de desarrollo, quizás sea por medio de mejoras más fundamentales y cumpliendo con las buenas prácticas de higiene.” Reconociendo la importancia de la naturaleza interactiva de la gestión del riesgo, la evaluación del riesgo y la comunicación del riesgo en la protección de la salud pública, CI desearía enmendar este principio para que diga: “*A los efectos de proteger la salud pública, los principios del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos deberán incorporarse, en la medida que ello sea posible y adecuado, en el planeamiento, aplicación y cumplimiento de los programas de higiene de la carne.*”

Quinto principio

CI apoya la retención de este principio entre corchetes.

Sexto y Séptimo principios

En sus observaciones a la Octava Reunión del CCMPH, CI exhortó a que se aclaren las salvedades como “de corresponder” y “en la medida que ello sea posible y práctico”. Esta aclaración se deberá realizar en el Código, y creemos que un mayor debate sobre cómo/cuándo se debe aclarar en el Código puede llevar a un principio más preciso sobre la manera en que se recaba y analiza la información sobre la producción primaria, a los efectos de coordinar mejor los requisitos relativos a la higiene de la carne y la cría de animales, para proteger a los consumidores del “espectro y prevalencia de peligros en la población animal de la que se obtiene la carne.” CI sugiere enmendar el séptimo principio para que diga “los principios HACCP deberán aplicarse en la formulación, *aplicación y cumplimiento* de las medidas de higiene en toda la cadena alimentaria.”

Octavo principio

El octavo principio sugiere que, en cierta medida, los programas voluntarios de garantía de la calidad pueden usarse para verificar requisitos reglamentarios, tales como la conformidad de un establecimiento con el plan HACCP. El texto en bastardilla que acompaña al principio proporciona una mayor explicación de que “*las autoridades competentes pueden considerar sistemas de garantía de la calidad que funcionen adecuadamente al desempeñar las funciones relativas a sus responsabilidades reglamentarias, como por ejemplo, reduciendo la frecuencia de las verificaciones HACCP.*” CI no cree que el funcionamiento de los sistemas de garantía de la calidad permita a la autoridad competente reducir sus funciones en cuanto al cumplimiento de las reglamentaciones referentes a la inocuidad de los alimentos. CI cree que no es aceptable un principio que predica que se obtenga evidencia de sistemas de garantía de la calidad, que no están sujetos a verificación y cumplimiento reglamentarios, para determinar la conformidad con los requisitos reglamentarios. Lo que es más, aunque los sistemas de garantía de la calidad sean útiles, no creemos que este concepto merezca la categoría de “principio.” CI recomienda que se elimine este principio. La información sobre el papel apropiado de los sistemas de garantía de la calidad puede aparecer en otras partes del Código.

Noveno y décimo principios

Se debería aclarar en el Código la distinción entre el papel de los empleados públicos y los empleados de establecimientos para realizar funciones específicas relacionadas con las necesidades de higiene de la carne. Por lo tanto, CI sugiere las siguientes enmiendas al noveno principio: “Sólo personal con la formación, conocimiento, técnicas, capacidad y *tecnología* adecuados deberá llevar a cabo la gama de actividades relativa a la higiene de la carne según y cuándo lo defina la autoridad competente. *La autoridad competente deberá especificar dichas definiciones para empleados públicos, empleados de establecimiento y terceros con certificación.*”

Por las razones arriba mencionadas, CI propone las siguientes enmiendas al décimo principio: “La autoridad competente deberá definir los *papeles de los empleados públicos, empleados de establecimiento y terceros con certificación* que tomen parte en actividades relativas a la higiene de la carne.

Décimoprimer principio

CI cree que los sistemas eficaces, minuciosos y rápidos de retiro del mercado y rastreo no deben quedar a criterio del establecimiento, sino que son requisitos legales esenciales para la protección de la salud del consumidor. Lo que es más, la autoridad competente debería colaborar con la industria y los consumidores para asegurar que los retiros del mercado y los resultados de los rastreos de productos nocivos se publiciten amplia y prontamente para asegurar la protección de la salud del consumidor. Ha habido casos de consumidores que se han enfermado y de algunos que hasta han muerto al no comunicárseles dicha información con prontitud.

Reconociendo que algunos términos de fondo del principio, tales como “verificación,” permanecen entre corchetes en el proyecto de Código, CI propone las siguientes enmiendas: “La autoridad competente deberá verificar que el operador del establecimiento haya establecido sistemas adecuados para rastrear y retirar *productos cárnicos nocivos o potencialmente nocivos* de la cadena alimentaria. *La autoridad competente deberá controlar el historial de operación de dichos sistemas para asegurar que toda falla de los sistemas se pueda remediar.* La notificación oportuna al consumidor y comunicación con el mismo, *las autoridades de salud pública,* y otras partes interesadas, *con respecto a retiros de productos nocivos o potencialmente nocivos deberán ocurrir de acuerdo con los requisitos nacionales.* *La autoridad competente deberá elaborar un programa de comunicación del riesgo, consultando a todas las partes interesadas.*”

Decimosegundo principio

CI propone que se consolide este principio de la manera siguiente: “*El control y vigilancia de los productos cárnicos, poblaciones humanas y animales de matanza deberá constituir una actividad continua de la autoridad competente, dentro de un programa de higiene de la carne, en un robusto sistema de inocuidad de los alimentos, a los efectos de determinar si las normativas y procedimientos existentes son eficaces para prevenir y reducir los riesgos a la salud relacionados con la carne y los productos cárnicos. Se deberá utilizar la tecnología más moderna para equipar a los inspectores gubernamentales, empleados de la industria y organizaciones de salud pública, para obtener datos válidos y fiables, a tales efectos de evaluación continua.*”

Decimotercer principio

CI cree que este principio debería reconocer las dificultades técnicas de la determinación de equivalencia. CI sugiere que el principio diga lo siguiente: “Las autoridades competentes deberán reconocer la equivalencia de medidas higiénicas alternativas, cuando ello sea *factible* y apropiado, y promulgar, *aplicar y hacer cumplir* medidas de higiene de la carne que *protejan la salud del consumidor y aseguren* prácticas leales en el comercio de la carne.”