

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 5

CRD6

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

#### Forty-eighth Session

Los Angeles, California, United States of America, 7 - 11 November 2016

#### COMMENTS OF ECUADOR

**CX/FH 16/48/5-Add.1. Anteproyecto de revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y su anexo sobre el análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en el trámite 4**

##### (i) Comentarios generales:

Ecuador agradece el trabajo realizado y considera acogerse y apoyar al documento, tomando en consideración las observaciones a bajo descritas; ya que este anteproyecto es de importancia para el país porque estamos trabajando en normativas alineadas a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y el APPCC con la finalidad de que las empresas de alimentos aseguren que sus productos sean inocuos y aptos para el consumo humano, lo que favorecerá el incremento en la demanda nacional e internacional.

##### (ii) Comentarios específicos:

###### - Introducción

Ecuador considera acogerse al numeral 1, opción B y sugiere modificar el siguiente párrafo:

(...) Las enfermedades de transmisión alimentaria y los daños provocados por los alimentos ~~son, en el mejor de los casos, desagradables, y, en el peor pueden resultar mortales~~ **pueden causar daños a la salud de los consumidores llegando a ser mortales.**

Los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos pueden perjudicar al comercio y al turismo, y provocar pérdidas de ingresos, desempleo, y pleitos **e influir negativamente en la confianza de los consumidores.** ~~El deterioro de los alimentos ocasiona pérdidas, es costoso y puede influir negativamente en el comercio y en la confianza de los consumidores~~

**Las importaciones y exportaciones** ~~El comercio internacional de productos alimenticios y el turismo~~ **los viajes al extranjero** van en aumento, proporcionando importantes beneficios sociales y económicos, aunque esto facilita también la propagación de enfermedades en el mundo.

**Todos los actores que intervienen desde la producción primaria hasta el consumidor final, incluidas las etapas de fabricación y distribución, para que la responsabilidad sea directa hacia los alimentos.**

~~Todos, agricultores y cultivadores, fabricantes y elaboradores, manipuladores y consumidores de alimentos, tienen la responsabilidad de velar por que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo.~~

- El país considera apoyar al numeral 2, opción A (segundo párrafo de la Introducción).

- En el numeral 3 de la Introducción, se recomienda eliminar el siguiente texto:

~~En general, las BPH solo requieren de conocimientos y destrezas básicas.~~

- Ecuador considera que se debe especificar si los operadores de empresas abarcan desde la producción primaria hasta el consumidor final, porque caso contrario se contrapone con los objetivos establecidos en el mencionado anteproyecto.

- En referencia a la definición de Medida Correctiva, el país estaría de acuerdo con la opción A "Acción sobre el proceso o el ambiente para eliminar la causa de una no conformidad detectada e impedir su recurrencia". (basada en la ISO 9000).

Asimismo, Ecuador solicita se incluya la definición de No Conformidad: **"es un incumplimiento de un requisito del sistema, sea este especificado o no. Se conoce como requisito una necesidad o expectativa establecida, generalmente explícita u obligatoria"**. (ISO 9000 - 2005).

---

- El país sugiere que se debería establecer principios básicos para un sistema de idoneidad, ya que en el documento solo se hace referencia los principios básicos para un sistema de control de inocuidad de los alimentos, y al ser dos términos diferentes si debería haber para cada uno de ellos dichos principios.