

# 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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 1 del programa**

**CX/FH 03/1  
Noviembre de 2002**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

**35ª reunión**

**Orlando, Florida, Estados Unidos de América, 27 de enero – 1º de febrero de 2003**

**Hotel Sheraton World, 10100 International Drive, Orlando, Florida, Estados Unidos de América,  
de las 10.00 horas del lunes 27 de enero al sábado 1º de febrero de 2003**

### **PROGRAMA PROVISIONAL**

<b>Tema del programa</b>	<b>Asunto</b>	<b>Signatura del documento</b>
	Apertura de la reunión	
1.	Aprobación del programa	CX/FH 03/1
2.	Cuestiones remitidas al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros comités del Codex	CX/FH 03/2
3.	Aprobación de las disposiciones de higiene en las normas y códigos de prácticas del Codex:  - Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros en el Trámite 8  - Sección sobre el surimi elaborado congelado en el Trámite 5/8  <i>Observaciones en respuesta a la circular CL 2002/43-FH</i>	CL 2002/43-FH; ALINORM 03/18, Apéndice II
4.	Proyecto de Directrices Revisadas para la Aplicación del Sistema HACCP en el Trámite 7	CX/FH 03/3
a)	- <i>Observaciones en el Trámite 6</i>	CL 2002/36-FH y ALINORM 03/13, Apéndice III  CX/FH 03/4
b)	Examen de los obstáculos a la aplicación del sistema HACCP, en particular en las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas y soluciones para superarlos	CX/FH 03/4-Add. 1
5.	Informes de la Consulta Especial de Expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos en los alimentos y cuestiones conexas	CX/FH 03/5

<b>Tema del programa</b>	<b>Asunto</b>	<b>Signatura del documento</b>
a)	Documento de debate sobre estrategias de evaluación de riesgos para <i>Salmonella</i> spp. en las aves de corral	CX/FH 03/5-Add. 1
b)	Documento de debate sobre estrategias de evaluación de riesgos para <i>Campylobacter</i> spp. en las aves de corral	CX/FH 03/5-Add. 2
c)	Documento de debate sobre estrategias de evaluación de riesgos para <i>Vibrio</i> spp.	CX/FH 03/5-Add. 3
d)	Perfil de riesgos para <i>E. coli</i> enterohemorrágico incluida la identificación de los productos básicos afectados, entre ellos las semillas germinadas, la carne de vacuno y de cerdo picada	CX/FH 03/5-Add. 4
e)	Anteproyecto del procedimiento por el que el Comité sobre Higiene de los Alimentos podrá emprender su trabajo de evaluación/gestión de riesgos microbiológicos	CX/FH 03/6
	- <i>Observaciones en respuesta a la circular CL 2002/43-FH</i>	CX/FH 03/6-Add. 1
6.	Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos en el Trámite 4	CX/FH 03/7
	- <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 03/7-Add.1
7.	Anteproyecto de Directrices para el Control de <i>Listeria monocytogenes</i> en los Alimentos en el Trámite 4	CX/FH 03/8
	- <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 03/8-Add.1
8.	Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos en el Trámite 4	CX/FH 03/9
	- <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 03/9-Add.1
9.	Anteproyecto de Revisión del Código de Prácticas de Higiene para los Productos a Base de Huevo (CAC/RCP 30-1983) en el Trámite 4	CX/FH 03/10
	- <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 03/10-Add.1
10.	Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de Higiene de los Alimentos en el Trámite 4	CX/FH 03/11
	- <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 03/11-Add. 1
11.	Aplicación de riesgos en la elaboración de normas del Codex	CX/FH 03/12
12.	Otros asuntos y trabajos futuros	
13.	Fecha y lugar de la siguiente reunión	
14.	Aprobación del informe	

**Nota:** La Secretaría del Codex de los Estados Unidos de América distribuirá ejemplares impresos de los documentos, excepto el correspondiente al tema 1 del programa. Para pedir información dirigirse por favor a Mr Ali Syed, fax: 1 202 720-3157, correo electrónico: [syed.ali@fsis.usda.gov](mailto:syed.ali@fsis.usda.gov)

Los documentos de trabajo se irán incluyendo en la página web del Codex a medida que se vayan preparando y se podrán descargar e imprimir mediante el acceso a la siguiente URL: <http://www.codexalimentarius.org>

Se ruega a los delegados que lleven consigo a la reunión todos los documentos que se les hayan distribuido, puesto que en la reunión sólo se dispondrá de un número limitado de ejemplares.

## NOTAS SOBRE EL PROGRAMA PROVISIONAL

**Apertura de la reunión:** La reunión será inaugurada por el Gobierno anfitrión.

**Tema 1 del programa. Aprobación del programa** (Doc. Ref. CX/FH 03/1). De conformidad con lo dispuesto en el Artículo V.1 del Reglamento, el primer tema del programa provisional será la aprobación del programa.

**Tema 2 del programa. Cuestiones remitidas al Comité sobre Higiene de los Alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros comités del Codex** (Doc. Ref. CX/FH 03/2). El documento se basa en la información preparada por la Secretaría del Codex. Se invita al Comité a examinar los asuntos que le han remitido la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros comités.

**Tema 3 del programa. Aprobación de las disposiciones de higiene en las normas y códigos de prácticas del Codex: Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros** (Doc. Ref. CL 2002/43-FH y Apéndice II de ALINORM 03/18) Se invita al Comité a examinar y ratificar/enmendar las disposiciones de higiene del Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros elaborado ulteriormente por el CCFHP en su 25ª reunión. Las observaciones figuran en el documento CX/FH 03/3.

**Tema 4 del programa. Proyecto de Directrices Revisadas para la Aplicación del Sistema HACCP en el Trámite 7 (Antiguo Anteproyecto de Directrices sobre la Aplicación del Sistema HACCP en las Empresas Pequeñas y/o Menos Desarrolladas).** (Doc.Ref. CL 2002/36-FH y Apéndice III de ALINORM 03/13). Se invita al Comité a que finalice su trabajo sobre el Proyecto de Directrices Revisadas mencionado y que decida sobre el carácter y uso de los obstáculos a la aplicación del sistema HACCP, en particular en las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas y las soluciones para superarlos (Doc. Ref. CX/FH 03/4-Add.1, preparado por los Países Bajos).

**Tema 5 del programa. Informes de la Consulta Especial FAO/OMS de Expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos en los alimentos y cuestiones conexas** (Doc.Ref. CX/FH 03/5). Este tema del programa está dividido en subtemas relativos a varias cuestiones de evaluación de riesgos microbiológicos. Se invita al Comité a:

- examinar los resultados de las evaluaciones de riesgos de *Salmonella* spp. en huevos y pollos para asar y de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo; incluidas las respuestas a las preguntas formuladas por el Comité sobre Higiene de los Alimentos en su 34ª reunión;
- examinar los resultados de la Consulta FAO/OMS de Expertos sobre caracterización de riesgos sobre *Campylobacter* spp. en pollos para asar y *Vibrio* spp. en los mariscos, celebrada en Bangkok, Tailandia, del 5 al 9 de agosto de 2002.
- examinar el informe de la Consulta FAO/OMS de Expertos sobre principios y directrices para incorporar la evaluación de riesgos microbiológicos en la elaboración de normas de inocuidad de los alimentos, directrices y textos afines, celebrada en Kiel, del 18 al 22 de marzo;
- examinar los documentos de debate sobre estrategias de evaluación de riesgos para la *Salmonella* spp. en aves de corral, estrategias de evaluación de riesgos para *Campylobacter* spp. en aves de corral, estrategias de evaluación de riesgos para *Vibrio* spp., y perfil de riesgos para *E. coli* enterohemorrágico incluida la identificación de los productos básicos afectados, entre ellos las semillas germinadas, la carne de vacuno y de cerdo picada;
- examinar y acordar las siguientes prioridades para las futuras evaluaciones de riesgos;
- que examine los procedimientos de trabajo entre las consultas especiales de expertos y el CCFH con el entendimiento de que el procedimiento aprobado podría ser publicado en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius. Se presentarán las observaciones en respuesta a la circular CL 2002/43-FH sobre el documento mencionado en el documento CX/FH 03/6.

**Tema 6 del programa. Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos** (Doc. Ref. CX/FH 03/7). El texto actual es el resultado de las mejoras introducidas a la luz del debate del CCFH en su 34ª reunión y del Grupo de Trabajo dirigido por Francia. En el documento CX/FH 03/7-Add.1 se recogen las observaciones recibidas en respuesta al documento CX/FH 03/7.

**Tema 7 del programa. Anteproyecto de Directrices para el Control de *Listeria monocytogenes* en los Alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 03/8). Se invita al Comité a que examine el Anteproyecto de Directrices mencionado revisado por Alemania con la ayuda de sus colaboradores de redacción. Las observaciones de los gobiernos se resumen en el documento CX/FH 03/8-Add.1.

**Tema 8 del programa. Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos** (Doc. Ref. CX/FH 03/9). El texto actual del documento es el resultado de los debates sostenidos en la 34ª reunión del Comité y las aportaciones de sus colaboradores de redacción. Las observaciones de los gobiernos se resumen en el documento CX/FH 03/9-Add.1.

**Tema 9 del programa. Anteproyecto de Revisión del Código de Prácticas de Higiene para los Productos a Base de Huevo (CAC/RCP 30-1983)** (Doc. Ref. CX/FH 03/10). Se invita al Comité a que examine el Anteproyecto de Revisión en el Trámite 4 que ha sido preparado por Australia. Las observaciones figuran en el documento CX/FH 03/10-Add.1.

**Tema 10 del programa. Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de Higiene de los Alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 03/11). Se invita al Comité a que examine el Anteproyecto de Directrices en el Trámite 4.

**Tema 11 del programa. Aplicación de riesgos en la elaboración de normas del Codex.** A petición del Comité sobre Principios Generales en su 16ª reunión se ha añadido esta cuestión en el programa provisional. Doc. Ref. CX/FH 03/12 proporcionado por la India.

**Tema 12 del programa. Otros asuntos y trabajos futuros.** De conformidad con lo dispuesto en el Artículo V.5 del Reglamento, cualquier miembro de la Comisión podrá proponer la inclusión de determinados temas de carácter urgente. El Comité podrá proponer la realización de nuevos trabajos que estén en consonancia con los objetivos a plazo medio, previa aprobación por la Comisión o su Comité Ejecutivo.

**Tema 13 del programa. Fecha y lugar de la siguiente reunión.** Se comunicarán al Comité las fechas provisionales y el lugar de la siguiente reunión.

**Tema 14 del programa. Aprobación del informe.** De conformidad con lo dispuesto en el Artículo VIII del Reglamento, el Comité aprobará el informe de su 35ª reunión basándose en un proyecto que preparará la Secretaría.