

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 Items 2, 4, 5, 6

CRD15

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Forty-ninth Session

Chicago, Illinois, United States of America, 13 - 17 November 2017

Comments of Dominican Republic

Tema 2.

Cuestiones remitidas al Comité sobre Higiene de los Alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius u otros órganos auxiliares del Codex

Documento: CX/FH 17/49/2

CUESTIONES PARA ACTUACIÓN

Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (3.ª reunión)⁶

Relación entre hierbas aromáticas secas y hierbas culinarias

6. En respuesta a la petición del CCFH formulada en su 47.ª reunión, el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), en su 3.ª reunión, aclaró que la terminología “hierbas aromáticas” era amplia y abarcaba productos que estaban fuera del ámbito del CCSCCH y opinó que el término “hierbas culinarias” era más apropiado para su uso en el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CAC/RCP 75-2015) en el Anexo III sobre especias y hierbas aromáticas.

7. **Se invita al Comité a que examine** esta recomendación.

➤ República Dominicana apoya la sugerencia del CCSCCH3, de que se utilice el término “hierbas culinarias”, para su uso en el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC/RCP 75-2015) en el Anexo III sobre especias y hierbas aromáticas”, ya que lo consideramos más adecuado, puesto que muchas de esas hierbas, se utilizan en la condimentación de alimentos en muchas culturas mundiales.

Tema 4.

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

Documento: CX/FH 17/49/5

➤ República Dominicana apoya que el 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) sea aprobado y pase al siguiente trámite.

Al igual, apoya la conformación de otro GTe que continúe la evaluación del documento y su anexo y también apoya que se establezca un GTP durante la CCFH50, que pueda consensuar a mayor grado los temas del documento en el trámite 5.

Tema 5.

Anteproyecto de directrices para el control de la histamina en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003) en el trámite 4

Documento: CX/FH 17/49/6

➤ República Dominicana, agradece la labor desarrollada por el GTe, presidido por Japón y Estados Unidos de América, a la vez apoya se avance el documento como anteproyecto a ser colocado como una sección del *CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS* (CAC/RCP 52-2003).

Apoyamos se establezca un GTe para continuar con la conformación del anteproyecto y se pase al siguiente trámite.

En relación con el cuadro de especies en riesgo para el código establecido a partir del cuadro 2.3 del informe de la reunión de expertos de la FAO/OMS y la solicitud de considerar la inclusión de los salmónidos en el cuadro basándose en la revisión de la FAO/OMS, República Dominicana apoya la no inclusión de los salmónidos en el cuadro, a partir del Informe de expertos de la FAO/OMS que en su párrafo 34 indica:

“34. Así, las pruebas actualmente disponibles sugieren que no existe fundamento para incluir a los salmónidos en la misma categoría de riesgo por IEP que otras especies normalmente más afectadas.”

Tema 6.

Otros asuntos y trabajos futuros:

(a) Nuevo trabajo / plan de trabajo futuro (propuestas en respuesta a la CL 2016/18-FH)

Documento: CX/FH 17/49/7

➤ 1) República Dominicana agradece la labor desarrollada por Estados Unidos y Australia en interés de la preparación del documento de proyecto “Propuesta para elaborar un Código de prácticas sobre la gestión de alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos.”

República Dominicana apoya la integración de este trabajo a partir de que en la actualidad los alérgenos son materias primas que de no ser debidamente identificados en el etiquetado de los alimentos que los contienen, pueden ser causantes de graves daños a la salud de las personas alérgicas a determinados alérgenos.

➤ 2) República Dominicana agradece la labor desarrollada por la Unión Europea en interés de la preparación del documento de proyecto “Elaboración de un Documento de orientaciones para la gestión de crisis o brotes (micro)biológicos transmitidos por los alimentos”.

República Dominicana apoya la elaboración del documento de orientaciones para la gestión de crisis o brotes biológicos, siempre y cuando se dé más explicación al respecto en vista de que existe el organismo del INFOSAN donde se trabaja el tema.