

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 5, 6, 7, 8, 9 and 10

CRD09

Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Fiftieth Session

Panama, 12 – 16 November 2018

Comments of the Dominican Republic

Agenda Item 5

Tema 5 Anteproyecto de revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969) y su Anexo sobre el Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en el trámite 4

Documento de referencia: **CX/FH 18/50/5**

República Dominicana agradece al Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por el Reino Unido y copresidido por Estados Unidos de América, Francia, Ghana, India y México, por la preparación del anteproyecto de revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

A la vez desea expresar las siguientes observaciones:

República Dominicana apoya:

- El título planteado en el anteproyecto: **PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE (BPH) Y EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC)**.
- La división en dos capítulos: El primer capítulo para describir las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y el segundo capítulo para describir el sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC).
- Se elimine el cuadro de Comparación entre las BPH y los controles de APPCC.
- Se acepte la propuesta de definición de "Agua limpia": Agua que no contiene contaminantes biológicos o químicos a niveles que puedan comprometer la inocuidad o la idoneidad de los alimentos.
- En la sección 3, sugerimos se mantenga en el título el término "saneamiento", y se elimine "Limpieza".
- Sugerimos que el título "SECCIÓN 4: HIGIENE PERSONAL" sea colocado debajo del párrafo 105 y antes del cuadro de "Objetivo".
- Se mantenga la "validación" en el principio 6 del APPCC.
- Se debe mejorar el diagrama de flujo en el Apéndice I, ya que luce faltan algunas líneas direccionales.

Agenda Item 6

Tema 6 Revisión del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003): la inserción de directrices para el control de la histamina; las enmiendas a otras secciones y las revisiones de las secciones sobre el muestreo, examen y análisis relacionadas con la inocuidad de los alimentos con respecto a la histamina

Documento de referencia: **CX/FH 18/50/6**

República Dominicana agradece al Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por el Japón y copresidido por los Estados Unidos de América

República Dominicana apoya el avance de las propuestas indicadas en los Apéndices I y II.

Agenda Item 7

Tema 7 Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos

Documento de referencia: **CX/FH 18/50/7**

República Dominicana agradece al Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Australia y copresidido por el Reino Unido y los Estados Unidos de América

República Dominicana apoya el avance del documento Anteproyecto de Código de Prácticas sobre la gestión alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos (OEA), planteado en el Apéndice I.

Consideramos que los peligros de alergias que sufren los consumidores deben ser tomados en cuenta tanto por los elaboradores de alimentos preenvasados, como los que entregan alimentos en los centros de restauración, listos para el consumo de los comensales, a partir del grave efecto adverso a su salud, que pudiera causarle el consumo de un determinado alérgeno a la persona alérgica a dicho alérgeno.

Agenda Item 8

Tema 8 Anteproyecto de Directrices para la gestión de crisis o brotes (micro) biológicos transmitidos por los alimentos

Documento de referencia: **CX/FH 18/50/8**

República Dominicana agradece al Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Dinamarca y copresidido por la Unión Europea y Chile

República Dominicana apoya el avance del documento Anteproyecto de Directrices, pero con la siguiente modificación en el título del documento:

Anteproyecto de Directrices para la gestión de **eventos** biológicos transmitidos por los alimentos.

- Al igual apoya que en el Ámbito de aplicación se acepte emplear “eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos” y a la vez, que se adopte la palabra “**eventos**” en donde aparezca el corchete [situaciones de emergencia/incidentes/eventos].
- Apoyamos se utilice el término “biológicos” en vez de “(micro)biológicos”.
- En cuanto a la definición de brote transmitido por alimentos, apoyamos se adopte la definición alternativa planteada:
“Brote transmitido por los alimentos es un incidente en el que dos o más personas experimentan la misma enfermedad tras la ingesta de un alimento común y un análisis epidemiológico implica al alimento como la fuente de la enfermedad”.
- En cuanto al uso de la frase “evaluación rápida de riesgos” no la apoyamos y sugerimos se mantenga “evaluación de riesgo”

República Dominicana apoya la realización de una evaluación de la red nacional, de forma periódica, de las entidades miembros de la red y de la eficacia de la misma, para a partir de esa evaluación reestructurar la red y asegurar haya un sistema de gobernanza adecuado al interés de la red.

Agenda Item 9

Tema 9 Documento de debate sobre el trabajo futuro sobre Escherichia Coli productora de toxina Shiga (ECTS)

Documento de referencia: **CX/FH 18/50/9**

República Dominicana agradece la preparación del Documento de debate “Control de la Escherichia coli productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino, la leche no pasteurizada y el queso a base de leche no pasteurizada, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas” preparado en colaboración entre Chile, Estados Unidos de América y Uruguay.

República Dominicana apoya que el CCFH inicie el nuevo trabajo de elaboración de las Directrices para el control de la Escherichia coli productora de toxina Shiga (ECTS), ya que se hace evidente que la reducción y la prevención de enfermedades producidas por ECTS en los seres humanos es una prioridad mundial, sobre todo ya que el 60% de los brotes ocurridos de ECTS en el mundo no se ha determinado la fuente del origen.

Agenda Item 10**Tema 10**

Otros asuntos y trabajos futuros:

(a) Nuevo trabajo / plan de trabajo futuro (propuestas en respuesta a la CL 2018/35-FH)

Documento de referencia: **CX/FH 18/50/10**

República Dominicana agradece a los Estados Unidos de América por la preparación del documento sobre otros asuntos y trabajos futuros.

República Dominicana favorece que el CCFH apoye los nuevos trabajos planteados en el documento CX/FH 18/50/10.