

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 6 5705.4593

ALINORM 99/13

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
23º período de sesiones
Roma, Italia, 28 de junio - 3 de julio de 1999

INFORME DE LA 30ª REUNION
DEL COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
Washington, D.C., 20-24 de octubre de 1997

Nota: En el presente informe se incorpora la circular del Codex CL 1997/41-FH.

W7429/S

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 6 5705.4593

CX 4/20.2

CL 1997/41 - FH

A: - Puntos de Contacto del Codex
- Organismos internacionales interesados

DE: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del informe de la 30ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (ALINORM 99/13)

Se adjunta el informe de la 30ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), que se examinará en la 45ª reunión del Comité Ejecutivo que se celebrará en Roma en 1998 y en el 23º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius que se celebrará en Roma en 1999.

ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS:

1. Proyecto de Código de Práctica de Higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración y en almacén, en el Trámite 8; ALINORM 99/13, párrs. 11-20 y Apéndice III.
2. Disposiciones sobre higiene de las normas para ciertos tipos de leche y productos lácteos en el Trámite 8; ALINORM 99/13, párrs. 54-61 y Apéndice VII¹.
3. Enmienda al Manual de Procedimiento: Disposiciones sobre higiene de los alimentos en las "Relaciones entre los Comités sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales", ALINORM 99/13, párrs. 49-53 y Apéndice VI.

0

Los gobiernos que deseen hacer enmiendas u observaciones sobre los asuntos susodichos deberán presentarlas por escrito, de conformidad con la Guía para el Examen de las Normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex, incluso el examen de declaraciones relativas a consecuencias económicas (*Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, novena edición, páginas 32-34). Las observaciones o enmiendas propuestas deberán enviarse al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax: +39(6)570.54593 o correo electrónico: codex@fao.org) **para el 10 de abril de 1998.**

¹ Este asunto se remitió también al Comité del Codex sobre Principios Generales, para información.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACION

1. **Anteproyecto de Principios y Directrices para la realización de evaluaciones de riesgos microbiológicos en el Trámite 5/6; ALINORM 99/13, párr. 21-27 y Apéndice IV.**
2. **Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para las Aguas Potables Envasadas (Embotelladas) (distintas del agua mineral natural) en el Trámite 5/6; ALINORM 99/13, párr. 32-48 y Apéndice V.**
3. **Anteproyecto de Enmienda a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos en el Trámite 3; ALINORM 99/13, párr. 8-10 y Apéndice II.**

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados a que formulen observaciones sobre los textos antes citados. Las observaciones deberán remitirse al Coordinador de los Estados Unidos para el Codex Alimentarius: U.S. Codex Contact Point, Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 311, West End Court, Washington D.C. 20250-3700, U.S.A. (fax: +(202)254 2530 o correo electrónico: uscodex@aol.com), remitiendo una copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax: +39(6)570.54593 o correo electrónico: codex@fao.org) **para el 10 de abril de 1998.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

ASUNTOS QUE HA DE EXAMINAR LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS:

Se presentan los textos siguientes para su adopción en el Trámite 8:

- Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Envasados Refrigerados de larga Duración en Almacén (párrs. 11-20, Apéndice III);
- Texto uniforme revisado de las disposiciones sobre higiene de los alimentos, Sección K del Manual de Procedimiento, para su ratificación, previo asesoramiento del Comité sobre Principios Generales (párrs. 49-53, Apéndice VI);
- Disposiciones sobre higiene de las normas para ciertos tipos de leche y productos lácteos (párrs. 54-61, Apéndice VII).

ASUNTOS QUE HA DE EXAMINAR EL COMITE EJECUTIVO:

Se proponen las nuevas actividades siguientes en el Trámite 1 (véase el párrafo 108):

- Documento de debate sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la producción primaria, la recolección y el envasado/empacado de productos frescos, que habrá de preparar el grupo de redacción encabezado por el Canadá, con asistencia de Argentina, Chile, Dinamarca, Guatemala, Honduras, Japón, México (como Gobierno anfitrión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas), el Reino Unido y los Estados Unidos. El Anteproyecto de Código deberá abordar también el problema del uso de estiércol en la producción de semillas de retoños;
- Documento de debate sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Precortadas, que habrá de preparar el grupo de redacción encabezado por Francia, con la asistencia de México (como Gobierno anfitrión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas), los Países Bajos, el Reino Unido y los Estados Unidos;
- Documento de debate sobre el Anteproyecto de Anexo sobre “Limpieza y desinfección “ del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, que habrá de preparar Estados Unidos con asistencia del Reino Unido.

Se solicita también asesoramiento del Comité Ejecutivo sobre los temas siguientes:

- Utilización del Procedimiento acelerado por la enmienda de la Sección 6.1.2 de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (párr. 10, Apéndice II);
- Propuesta de realizar una encuesta periódica de los países miembros sobre la aplicación de los sistemas de HACCP y sistemas afines (párr. 83).

ASUNTOS QUE SE REMITEN A OTROS COMITES DEL CODEX:

- El Comité acordó que se preparara una carta circular para solicitar nuevas observaciones de los gobiernos acerca del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Buena Alimentación Animal y que los comentarios, incluidos los que se habían recibido ya, se remitieran al Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, para su examen (párrs. 96-99).
- El Comité decidió informar al Comité sobre Principios Generales de la propuesta de enmendar las disposiciones sobre higiene de los alimentos en las “Relaciones entre los Comités sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales” del Manual de Procedimiento (párr. 53).

OTROS ASUNTOS:

- El Comité acordó interrumpir la elaboración del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Fabricación de Quesos no Madurados ni Curados y Quesos Maduros Blandos como código independiente, en el entendimiento de que la labor continuaría como parte de la preparación del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos, de carácter más general (párr. 67);
- El Comité convino en distribuir el documento de trabajo sobre las Recomendaciones para la Gestión de Peligros Microbiológicos para los Alimentos que son objeto de comercio internacional, con objeto de recabar observaciones de los gobiernos (párrs. 68-73);
- El Comité acordó distribuir el documento de trabajo sobre cuestiones generales relativas a la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos en el comercio internacional de alimentos y piensos, para recabar observaciones de los gobiernos teniendo en cuenta el Artículo VI del Acuerdo SFS (párrs. 74-79);
- El Comité decidió distribuir las conclusiones de un grupo especial de trabajo sobre las prioridades para la revisión de códigos del Codex para recabar observaciones de los gobiernos y recomendó que el CCFH se hiciera cargo oficialmente de las actividades realizadas por el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne y de otros códigos de prácticas de higiene que actualmente eran competencia de comités sobre productos (párr. 106).

**LISTA DE SIGLAS
utilizadas en este Informe**

CCA	Comisión del Codex Alimentarius
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
EXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
FIL	Federación Internacional de Lechería
HACCP	Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control
ISO	Organización Internacional de Normalización
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
JMPR	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas
OIE	Oficina Internacional de Epizootias
OIEA	Organismo Internacional de Energía Atómica
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
OPS	Organización Panamericana de la Salud
SFS	Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
UE	Unión Europea

INDICE

	<u>Página</u>
Resumen y Conclusiones.....	v
Lista de siglas.....	vii
Informe de la 30ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos	1
	<u>Párrafos</u>
Introducción	1
Apertura de la reunión.....	2-4
Aprobación del programa.....	5
Informe de la Secretaría sobre Cuestiones remitidas al Comité:	
Aplicación de los principios del análisis de riesgos en el Codex: Peligros microbiológicos.....	6
Revisión de los códigos de prácticas.....	7
Principios Generales de Higiene de los Alimentos	8-10
Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Envasados Refrigerados de Larga Duración en Almacén.....	11-20
Examen del Anteproyecto de Principios y Directrices para la Realización de Evaluaciones de Riesgos Microbiológicos en el Trámite 4.....	21-27
Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de productos Alimenticios a Granel y productos Alimenticios Semienvasados	28-31
Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para el Agua Potable Envasada (Embotellada) (Distinta del Agua Mineral Natural)	32-48
Revisión de los textos uniformes de las disposiciones de higiene de los alimentos, Sección K del Manual de Procedimiento	49-53
Examen de las disposiciones sobre higiene de las normas para ciertos tipos de leche y productos lácteos.....	54-61
Examen del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la leche y los productos lácteos	62-65
Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la fabricación de quesos no madurados ni curados y quesos maduros blandos en el Trámite 4.....	66-67
Recomendaciones para la gestión de peligros microbiológicos para los alimentos que son objeto de comercio internacional.....	68-73
Cuestiones generales relativas a la aplicación de la evaluación de los riesgos microbiológicos al comercio internacional de alimentos y piensos.....	74-79
Repercusiones para la aplicación más amplia del Sistema HACCP	80-83
Documento de debate sobre la elaboración de directrices basadas en los riesgos para el uso de sistemas similares al Sistema HACCP en pequeñas empresas, con especial referencia a los países en desarrollo.....	84-92
Examen del Anteproyecto de directrices para el reciclado higiénico del agua utilizada en instalaciones alimentarias	93-95
Examen del Proyecto de código de prácticas para la buena alimentación animal	96-99
Otros asuntos y trabajos futuros.....	100-109

Fecha y lugar de la próxima reunión	110
	<u>Página</u>
Apéndice I: LISTA DE PARTICIPANTES.....	21
Apéndice II: ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.....	43
Apéndice III: PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS ENVASADOS REFRIGERADOS DE LARGA DURACION EN ALMACEN	44
Apéndice IV: ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA LLEVAR A CABO LA EVALUACION DE RIESGOS MICROBIOLÓGICOS	65
Apéndice V: ANTEPROYECTO DE CODIGO INTERNACIONAL DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA AGUAS POTABLES ENVASADAS (EMBOTELLADAS).....	73
Apéndice VI: PROYECTO DE ENMIENDA A LAS DISPOSICIONES SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS EN “RELACIONES ENTRE LOS COMITES DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS Y LOS COMITES DE ASUNTOS GENERALES”	83
Apéndice VII: DISPOSICIONES SOBRE HIGIENE DEL PROYECTO REVISADO DE NORMAS PARA LA MANTEQUILLA, PRODUCTOS A BASE DE GRASA DE LA LECHE, LECHE EVAPORADAS, LECHE CONDENSADAS EDULCORADAS, LECHE Y CREMAS EN POLVO, QUESO Y QUESO DE SUERO Y DEL PROYECTO DE NORMA PARA QUESOS EN SALMUERA	85

**INFORME DE LA 30ª REUNION
DEL COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
Washington, D.C., 20-24 de octubre de 1997**

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos celebró su 30ª reunión en Washington, D.C., del 20 al 24 de octubre de 1997, por cortesía del Gobierno de los Estados Unidos de América. Presidió la reunión la Dra. I. Kaye Wachsmuth, Administradora Adjunta de Ciencias y tecnología del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA). Asistieron a la reunión 266 delegados, asesores y observadores en representación de 55 países miembros, un país observador y 19 organizaciones internacionales. La lista completa de participantes, incluidos los funcionarios de la Secretaría figura en el Apéndice I de este informe.

APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

2. El Sr. Thomas J. Billy, Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius, presentó a la Dra. Catherine Woteki, Subsecretaria para la Inocuidad de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA), quien dio la bienvenida a los participantes y subrayó la importancia de la labor realizada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en el fomento de la armonización internacional de las normas alimentarias, especialmente en el contexto del Acuerdo SFS de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

3. El Sr. Michael R. Taylor, Ex-Administrador del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA) y Profesional Visitante en el Centro para la Gestión de Riesgos en Recursos para el Futuro, se dirigió al Comité. Pronunció un discurso titulado “Comercio, inocuidad de los alimentos y el papel del Codex”, subrayando que normas de inocuidad de los alimentos con base científica sólida y orientada a la salud pública eran cruciales para el fomento del bienestar de los consumidores.

4. El Comité nombró Relator al Sr. Peter Pauker del Canadá.

APROBACION DEL PROGRAMA ²(Tema 2 del programa)

5. El Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión, eliminando el tema 10, para el que no se había preparado ningún documento de trabajo. Acordó reorganizar el orden de varios temas, siendo el orden acordado 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 18, 6, 14, 7, 11, 16, 12, 13, 15, 17, 19, 20 y 21. Para facilitar la consulta, los números de los temas indicados en este informe son los que figuran en el programa provisional.

INFORME DE LA SECRETARIA SOBRE CUESTIONES REMITIDAS AL COMITE³ (Tema 3 del programa)

Aplicación de los principios del análisis de riesgos en el Codex: peligros microbiológicos

6. El Comité expresó su firme apoyo y subrayó la urgencia del establecimiento de un grupo de expertos para realizar evaluaciones de riesgos sobre peligros microbiológicos, como había propuesto la Comisión en su 22º período de sesiones. Su función sería similar a la del JECFA y la JMPR. El Comité tomó nota de que había consultas en curso entre la FAO y la OMS acerca del establecimiento de este órgano, en particular sobre la forma que tomaría, sus procedimientos de trabajo y la elección de los expertos. El Comité señaló que algunos gobiernos podrían informar a la FAO acerca de la

² CX/FH 97/1.

³ CX/FH 97/2.

disponibilidad de posibles expertos en sus respectivos países, si bien recordó que la decisión final sobre esta cuestión incumbía a los Directores Generales de la FAO y la OMS.

Revisión de los códigos de prácticas

7. El Comité tomó nota de las recomendaciones de la Comisión referentes a los códigos de prácticas y, reconociendo la necesidad urgente de revisar los códigos, acordó establecer un grupo especial de trabajo presidido por Australia para examinar las prioridades. El Comité convino en considerar las propuestas relativas a la revisión de los códigos en el Tema 19 - Otros asuntos y futuros trabajos.

Principios Generales de Higiene de los Alimentos

8. El Comité tomó nota de que la Comisión, al tiempo que había adoptado los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, había solicitado al Comité que examinara propuestas para enmendar la Sección 4.4.4. - Servicios de higiene y cuartos de aseo para el personal, y la Sección 6 - Instalaciones: Mantenimiento y saneamiento.

9. Con referencia a la Sección 4.4.4., el Comité reconoció que no siempre era necesario que las instalaciones incluyeran un suministro de agua fría y caliente, cuestión importante en los países en desarrollo y pequeñas empresas. Confirmó también que, de acuerdo con el texto actual, no se exigía agua caliente en todos los casos sino sólo “donde procediera”, y que se dejaba que las autoridades competentes tomaran una decisión al respecto, sobre la base de una evaluación del riesgo.

Estado de tramitación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos

10. El Comité decidió incluir una enmienda al final de la Sección 6.1.2 acerca de la necesidad de un enjuague suficiente después de la desinfección química. En vista de que la propuesta no tenía carácter polémico, el Comité acordó distribuir el Anteproyecto de Enmienda a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos en el Trámite 3 del Procedimiento acelerado, previa confirmación por parte del Comité Ejecutivo (véase el Apéndice II).

PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS ENVASADOS REFRIGERADOS DE LARGA DURACION EN ALMACEN⁴ (Tema 4 del programa)

11. La delegación del Canadá presentó el Proyecto de Código, que se había revisado de acuerdo con las recomendaciones de la última reunión del Comité y teniendo en cuenta las observaciones que se había recibido. En particular, se aclaró el ámbito de aplicación; se identificaron las disposiciones que ya estaban reguladas por los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, las cuales se incluyeron por referencia solamente o se mantuvieron en caso necesario; se introdujo mayor flexibilidad en la selección de las temperaturas de refrigeración; y se subrayó el uso de barreras. El Comité expresó su agradecimiento a la delegación del Canadá y al Grupo de Redacción por la labor exhaustiva que habían realizado para suministrar una versión final del Código que consideraba todas las observaciones recibidas. El Comité examinó el texto sección por sección y realizó las siguientes modificaciones:

12. El Comité intercambió opiniones relativas al uso de temperaturas de refrigeración, ya que algunas delegaciones estimaban que podía interpretarse que la referencia a una temperatura específica, aunque fuera a título de ejemplo, era demasiado preceptiva. El Comité convino en que no aparecería ningún valor para la temperatura, a excepción de un ejemplo que figuraba en el Objetivo, y que se haría referencia a “la temperatura especificada” en todo el texto.

⁴ CX/FH 97/3, CX/FH 97/3-Add.1 (Dinamarca, Finlandia, Reino Unido, Estados Unidos de América), CRD 17 y 21 (versiones modificadas y anotadas del Proyecto).

13. Se modificó el Ambito de aplicación de manera que se especificara con mayor precisión las características de los alimentos regulados por el Código, como por ejemplo la duración en almacén y el tipo de elaboración, y se mantuvieron los ejemplos de esos alimentos.
14. El Comité convino en incluir definiciones de “barreras” y “tecnología de barreras”, ya que su uso constituía un aspecto fundamental del Código. Se eliminó la definición de Buenas Prácticas de Elaboración, ya que éstos no se utilizaba en el texto del Código.
15. Luego de un extenso intercambio de opiniones sobre las definiciones relacionadas con el envasado, el Comité confirmó que, para los fines del Código, el recipiente correspondía al envase primario y aclaró la definición de envasado; se modificó el texto en la medida necesaria para que fuera consecuente con estas definiciones.
16. El Comité confirmó que los requisitos correspondientes a las zonas de alto riesgo en cada sección eran esenciales en ciertos casos indicados en el plan HACCP para asegurar la inocuidad de los productos regulados por el Código.
17. En las secciones 5.2.1.2 y 5.2.1.3, se aclaró que el empleo del término “vigilancia” estaba justificado cuando se aplicaba al equipo utilizado para controlar un peligro.
18. En la Sección 6.2 - Programas de limpieza, Zonas de alto riesgo, se modificó el texto de manera que fuera más general e incluyera todos los procedimientos de limpieza que pudieran ocasionar contaminación cruzada, como por ejemplo la limpieza por pulverización de alta presión.
19. El Comité convino en eliminar el Cuadro 1 - Límites de proliferación de microorganismos patógenos, ya que solamente se había incluido a título informativo y no sería práctico actualizarlo en el futuro para los fines del Código.

Estado de tramitación del Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Envasados Refrigerados de Larga Duración en Almacén

20. El Comité convino en adelantar el Proyecto de Código al Trámite 8 para su examen en el 22º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (véase el Apéndice III).

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA LA REALIZACION DE EVALUACIONES DE RIESGOS MICROBIOLÓGICOS EN EL TRAMITE 4⁵ (Tema 5 del programa)

21. El Comité recordó que en su 29ª reunión había acordado modificar el título, la introducción y el ámbito de aplicación del texto originalmente incluido en el documento de debate preparado por los Estados Unidos de América⁶. También observó que las definiciones que había aprobado la Comisión en su 22º período de sesiones se habían incorporado en la Sección Definiciones. La delegación de los Estados Unidos de América presentó el anteproyecto de texto⁷ que incorporaba modificaciones adicionales acordadas por el grupo especial de trabajo que se había reunido antes de la sesión plenaria y que había examinado las observaciones recibidas de los gobiernos.
22. El Comité convino en que no era necesario que aparecieran el documento definiciones de términos médicos comunes como infección, infección clínica, patogenicidad y virulencia. El Comité también acordó que se aclararan las definiciones de caracterización de peligros y estimación de riesgos y que la definición de “a falta de” se trasladara a las notas finales explicativas.

⁵ CX/FH 97/4; CX/FH 97/4-Add.1 (Observaciones de Dinamarca, Finlandia y los Estados Unidos de América); CRD 13 (Observaciones de Francia); CRD 16 (Informe del Grupo Especial de Trabajo que se reunió el 18 de octubre de 1997).

⁶ ALINORM 97/13A, párrafos 35-39.

⁷ CRD 16.

23. En lo referente a los Principios Generales para la Evaluación de Riesgos Microbiológicos, se convino en modificar ligeramente los principios 7 y 9, en ampliar el principio 8 aún más y en invertir el orden de los principios 7 y 8.

24. Con respecto a las Directrices para la Aplicación, el Comité convino en hacer varias modificaciones con fines aclarativos y en agregar una referencia al control reglamentario y a los sistemas de vigilancia en la Sección - Evaluación de la exposición. Se añadió una explicación adicional sobre el establecimiento de la relación dosis-efecto en la Sección - Caracterización de los peligros.

25. Al tiempo que señaló la utilidad del documento, la delegación de la India, con el apoyo de varias delegaciones, indicó que la evaluación de riesgos microbiológicos era una disciplina incipiente que requería aún cierta flexibilidad en su aplicación y que la asistencia técnica en el ámbito de la capacitación sería crucial para promover la evaluación de riesgos microbiológicos en los países en desarrollo. Se recordó al Comité que la FAO y la OMS estaban ofreciendo asistencia técnica a los países que la requerían.

26. El Comité tomo también nota de que las notas finales explicativas contenían información útil que podría trasladarse al texto principal del documento y convino en que esta posibilidad debería considerarse más adelante.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Principios y Directrices para la Realización de Evaluaciones de Riesgos Microbiológicos

27. El Comité adelantó el Anteproyecto de Principios y Directrices para la Realización de Evaluaciones de Riesgos Microbiológicos al Trámite 5. El Anteproyecto figura en el Apéndice IV al presente informe.

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A GRANEL Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEMI-ENVASADOS⁸ (Tema 8 del programa)

28. En su 29^a reunión, el Comité convino en que los Países Bajos deberían volver a redactar el Anteproyecto de Código y distribuirlo para recabar observaciones en el Trámite 3.⁹

29. La delegación de los Países Bajos presentó el Anteproyecto, subrayando las mejoras que había realizado el grupo de redacción sobre la base de las observaciones recibidas de los gobiernos, y solicitó el asesoramiento del Comité para seguir desarrollándolo.

30. El Comité observó que el grupo encargado de la nueva redacción había realizado una mejora importante. A pesar de la utilidad del documento, el Comité observó que era necesario examinar e incorporar en él ciertos número de correcciones de estilo y otras observaciones que se habían recibido, en particular sobre la congruencia en la definición de “alimento semienvasado” entre los distintos textos del Codex y la necesidad de seguir examinando el árbol de decisiones que figuraba en el Cuadro. En cuanto a la lista de cargamentos anteriores, el Comité tomó nota de la propuesta del grupo de redacción de hacer constar dos cargamentos anteriores. La delegación de la India indicó que en los países en desarrollo sería difícil aplicar requisitos estrictos en las explotaciones agrícolas. Dada la necesidad de examinar estas cuestiones, el Comité consideró que se necesitaba más tiempo para seguir mejorando el documento y que deberían solicitarse observaciones de los gobiernos, especialmente para especificar el ámbito de aplicación del Código.

⁸ CX/FH 97/7; CX/FH 97/7-Add.1 (Observaciones del Brasil, Dinamarca, Finlandia, Singapur, Reino Unido, Estados Unidos de América); CRD 6 (observaciones de Costa Rica).

⁹ ALINORM 97/13A, párrs.. 40-49..

Estado de Tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Productos Alimenticios a Granel y Productos Alimenticios Semienvasados

31. El Comité acordó que el grupo de redacción dirigido por los Países Bajos con la colaboración del Brasil, Canadá, Alemania, Francia, Indonesia, Malasia, Filipinas y los Estados Unidos de América debía volver a redactar el documento y distribuirlo para recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 antes de la siguiente reunión del Comité.

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL AGUA POTABLE ENVASADA (EMBOTELLADA) (DISTINTA DEL AGUA MINERAL NATURAL)¹⁰ (Tema 9 del programa)

32. La delegación de los Estados Unidos de América presentó el Anteproyecto, que se había revisado teniendo en cuenta las observaciones recibidas. El Comité expresó su agradecimiento a los Estados Unidos de América y a los países que habían participado en la redacción del documento por su trabajo constructivo y, después de revisar el texto sección por sección, acordó realizar las enmiendas siguientes:

33. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de la India de enmendar el título de manera que hiciera referencia a las aguas envasadas (embotelladas), con objeto de evidenciar mejor los diferentes tipos de materiales de envasado utilizados.

34. En la introducción se agregó a la inocuidad microbiológica una referencia a la “inocuidad física y química”, para abarcar toda clase de riesgos.

35. En la Sección 2.1-Ambito de Aplicación, el Comité convino en que la referencia al etiquetado debería colocarse entre corchetes por el momento, sin perjuicio de la eliminación de esa expresión más adelante.

36. En la Sección 2.3-Definiciones, el Comité convino en que sería necesaria cierta aclaración del término “Ingrediente”, para evitar posibles confusiones. La delegación del Uruguay propuso que se suprimiera la palabra “ingrediente” o que se hiciera una referencia a la definición de agua potable envasada (embotellada).

37. En la Sección 3.3.1, se enmendó la redacción para aclarar que el texto abarcaba tanto el agua de superficie como el agua subterránea haciendo especial referencia a la “extracción y recolección”. En la Sección 3.3.1.3, el Comité acordó reemplazar el término “coliformes” por “organismos indicadores”.

38. En la Sección 3.3.2, la delegación de Francia, apoyada por algunas delegaciones, propuso que se indicara que debía alentarse el embotellamiento en el manantial para reducir al mínimo los riesgos de contaminación. La delegación de los Estados Unidos, apoyada por otras delegaciones, señaló que, cuando no fuera posible embotellar el agua en el manantial, podrían aplicarse otras medidas preventivas, que la distancia física entre el lugar de origen y el lugar de embotellado no constituía un riesgo en sí y que el código no debería ser demasiado preceptivo a ese respecto. No obstante, el Comité convino en referirse a un sistema de abastecimiento de agua por tubería conectada directamente como uno de los medios para evitar la contaminación debida al transporte a granel. El Comité acordó en que lo importante era que se respetaran las prácticas de higiene en todas las fases del proceso.

39. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación del Brasil de incluir una nueva sección sobre la Protección del abastecimiento de agua de superficie (3.2.2) y Criterios aplicables al abastecimiento de agua de superficie (3.2.2,1), cuyo enunciado concreto se incluirá más adelante.

40. El título de la Sección 5.1.1 se cambió para hacer referencia a las “Medidas preventivas”, con el fin de indicar que, además de los tratamientos, se incluían otras medidas. El Comité convino además en

¹⁰ CX/FH 97/8, CX/FH 97/8-Add. 1 (Observaciones del Canadá, Reino Unido, Estados Unidos de América, Consumer International, UNESEM/GISEM, CRD 6 (Costa Rica).

eliminar la referencia al agua de glaciares en el tercer párrafo y en especificar que el agua de superficie debería tratarse cuando fuera necesario.

41. El Comité tomó nota de una propuesta de eliminar toda la Sección 5.4-Envasado, dado que podía ser suficiente una referencia a los principios Generales de Higiene de los Alimentos, y convino en considerar esa posibilidad más adelante.

42. El Comité señaló que se habían omitido las secciones correspondientes a las cuestiones reguladas por los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, mientras que en otros códigos se incluía una referencia explícita, y se indicó que debía buscarse una congruencia en el formato de los códigos. La delegación del Canadá prefirió el enfoque utilizado en el Proyecto de Código que se había examinado en el tema 4 del programa (véase el Apéndice III).

43. En la Sección 9, el Comité recordó la decisión que había tomado en su 29ª reunión en el sentido de que no debían incluirse disposiciones relativas al etiquetado a menos que estuvieran relacionadas con cuestiones de higiene de los alimentos, y se examinó detenidamente la oportunidad de incluir requisitos destinados a los lactantes (Sección 9.3.1) y a las personas inmunodeficientes (Sección 9.3.2). Algunas delegaciones y el Observador de Consumers International señalaron que la sección trataba cuestiones esenciales de salud y debía incluirse en el código, especialmente porque todavía no existía una norma para el agua embotellada.

44. Otras delegaciones apoyaron la eliminación de la Sección 9, ya que las disposiciones relativas al etiquetado no debían tratarse en un código de prácticas de higiene; se señaló también que las recomendaciones sobre la ingestión de agua por parte de los lactantes (Sección 9.3.1) guardaban más relación con la nutrición que con la inocuidad de los alimentos. Además, este etiquetado podría dar a entender que las aguas tratadas eran más inocuas que otros productos similares, induciendo con ello a error a los consumidores. Era preferible proporcionar información a ciertos grupos de la población por medio de programas de información y educación de los consumidores.

45. Las delegaciones de los Estados Unidos y el Reino Unido subrayaron que, aunque el texto actual (Sección 9.3.2) se refería a las personas inmunodeficientes, la contaminación del agua subterránea por parásitos protozoarios constituía un grave problema que afectaba a todos los consumidores y que sería necesario tratar esta cuestión en futuros debates.

46. El Comité acordó que la Sección 9 se eliminaría más adelante y que las cuestiones conexas se tratarían de alguna manera cuando en el futuro se desarrollara la correspondiente norma para productos. No obstante, al reconocerse la necesidad de seguir estudiando estas importantes cuestiones, ambas secciones se dejaron entre corchetes para invitar a los gobiernos a formular observaciones adicionales sobre la manera de tratar estas cuestiones que se examinarían en la próxima reunión.

47. La delegación de la India, con el apoyo de otras delegaciones, propuso que en la norma para productos se recogieran especificaciones relativas al producto final, como se había hecho en el caso de la Norma para las Aguas Minerales Naturales. El Comité señaló que al desarrollar el Apéndice 1 (Aplicación del Sistema HACCP), se proseguiría con las cuestiones y las directrices y no se darían ejemplos relacionados con el Sistema HACCP. El Apéndice 2 (Criterios microbiológicos, químicos y físicos) se examinaría en la siguiente reunión, teniendo en cuenta las observaciones recibidas.

Estado de Tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para el Agua Potable Envasada (Embotellada) (Distinta del Agua Mineral Natural)

48. Reconociendo que se habían efectuado progresos considerables en el texto, el Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Código al Trámite 5 (véase el Apéndice V).

REVISION DE LOS TEXTOS UNIFORMES DE LAS DISPOSICIONES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, SECCION K DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTO¹¹ (Tema 18 del programa)

49. En la 29ª reunión del Comité, se propuso iniciar la revisión del texto uniforme que habrían de utilizar los comités del Codex en relación con las disposiciones sobre higiene de los alimentos que figuran actualmente en el Manual de procedimiento, de manera que se tengan en cuenta las revisiones de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y el uso de sistemas de control basados en los riesgos.¹² Esta propuesta fue luego aprobada por la Comisión en su 22º período de sesiones como nuevo trabajo.¹³

50. La Secretaría del Codex presentó un documento que contenía un análisis del texto actual de la sección y propuestas para su revisión, las cuales consistían en tres opciones.¹⁴ Observando el papel esencial de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos como documento básico del Codex sobre higiene de los alimentos, la mayoría de los países apoyó la opción 3, que implicaba la eliminación de textos diferenciados de acuerdo con la naturaleza del producto, la actualización de la referencia a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y la sustitución de la disposición relativa al examen del producto y los planes de muestreo por una referencia a los Principios para el establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

51. Luego de un examen minucioso del texto de la opción 3, el Comité consideró que la referencia a los Principios Generales Revisados de Higiene de los Alimentos en el primer punto englobaba el segundo punto, en el que se exigía que el producto no contuviera materias objetable. El Comité también convino en eliminar la frase “(Puede añadirse una lista)” en el primer punto y en simplificar el texto del último punto. También se acordó eliminar la nota al pie de página, a la que remitía el asterisco en el último punto, dado que esta cuestión quedaba englobada en la referencia a los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

52. El Comité examinó la propuesta de la delegación de Francia de incluir una referencia a las Directrices para el Diseño, Operación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos, pero acordó no incluirla en la disposición. El Comité estimó también que no era necesaria una disposición adicional relativa a la relación de trabajo entre los Comités del Codex, como había propuesto la delegación de los Estados Unidos.

Estado de Tramitación del Proyecto de Enmienda a las Disposiciones sobre Higiene de los Alimentos en las “Relaciones entre los Comités sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales”

53. El Comité decidió presentar a la Comisión, para que la ratificara en su 23º período de sesiones, el texto de la opción 3, como se había modificado en el Proyecto de Enmienda a las Disposiciones sobre Higiene de los Alimentos en las “Relaciones entre los Comités sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales” del Manual de Procedimiento, a la vez que informó en consecuencia al Comité sobre Principios Generales. El Proyecto de Enmienda figura en el Apéndice VI al presente informe.

EXAMEN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE HIGIENE DE LAS NORMAS PARA CIERTOS TIPOS DE LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS¹⁵ (Tema 6 del programa)

54. El Comité recordó que en su 29ª reunión no había podido ratificar las disposiciones de higiene de los proyectos de norma para ciertos tipos de leche y productos lácteos. Teniendo en cuenta la amplia

¹¹ CX/FH 97/17; CRD 9 (Observaciones de Francia); CRD 19 (Observaciones de los Estados Unidos de América).

¹² ALINORM 97/13A, párrs. 31 y 66.

¹³ ALINORM 97/37, Apéndice IV.

¹⁴ CX/FH 97/17.

¹⁵ CX/FH 97/5, CRD 5 (Observaciones de Francia), CRD 10 (Federación Internacional de Lechería), CRD 12 (Nueva Zelanda), CRD 15 (Informe del Grupo de Trabajo).

divergencia de las opiniones expresadas en el 22º período de sesiones de la Comisión, la cuestión de la inclusión de una referencia a la pasteurización o a medidas alternativas en las normas para productos lácteos se remitió de nuevo al Comité sobre Higiene de los Alimentos con la petición de que tratara este tema como cuestión de alta prioridad.

55. Se informó al Comité de que el Grupo de Trabajo que se había reunido previamente no había podido llegar a un consenso y que Dinamarca, Francia y la FIL habían presentado tres propuestas de posibles textos provisionales para facilitar la adopción de las normas. Las propuestas de Dinamarca y la FIL se referían a la pasteurización o a una combinación de medidas alternativas para conseguir el grado apropiado de protección de la salud pública, mientras que la propuesta de Francia se refería solamente a los códigos de prácticas pertinentes.

56. El Comité trató extensamente la necesidad de agregar otros requisitos además de las nuevas disposiciones comunes sobre higiene que se habían acordado en el tema 18 del programa. La delegación de Francia, apoyada por varias delegaciones, expresó el punto de vista de que la norma debía contener sólo las disposiciones generales sobre higiene que se definen en la Sección K del Manual de Procedimiento, y que las cuestiones referentes a la inocuidad de los alimentos debían tratarse en los Códigos de Prácticas de Higiene pertinentes.

57. La delegación de los Estados Unidos, apoyada por otras delegaciones, señaló que no debía hacerse referencia a documentos que estuvieran todavía en elaboración; al no existir aún un código de prácticas para los productos lácteos que se estaban examinando, era necesario incluir en las normas requisitos apropiados sobre higiene. La delegación subrayó también que los requisitos sobre higiene no debían concentrarse en la pasteurización sino en el nivel adecuado de protección de la salud.

58. La delegación de Canadá propuso que se mencionara la pasteurización como ejemplo de medidas sanitarias que habían de aplicarse, y que se utilizaran los textos actuales de las disposiciones generales sobre higiene para especificar el resultado de estas medidas. Si bien algunas delegaciones apoyaron esta propuesta, el Comité convino en que no debía hacerse referencia alguna a las disposiciones sobre higiene de las normas actuales, ya que había decidido revisarlas a fondo en el tema 18 del programa (véanse los párrs. 49-53).

59. Varias delegaciones expresaron la opinión de que debía tomarse en cuenta el proceso de producción en su totalidad y que la pasteurización no debía presentarse como la medida esencial de referencia; debía aplicarse una combinación de medidas de control para asegurar la inocuidad del producto terminado. Luego de un extenso intercambio de opiniones, el Comité acordó subrayar la importancia de las medidas de control en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo, y mencionar la pasteurización como un ejemplo de las medidas que podrían tomarse.

60. Con objeto de reflejar este consenso, el Comité aprobó el texto siguiente, propuesto por la delegación del Reino Unido:

Desde la producción de las materias primas hasta el punto de consumo, los productos regulados por esta norma deberán estar sujetos a una combinación de medidas de control, que podrán incluir, por ejemplo, la pasteurización, y deberá demostrarse que estas medidas permiten lograr el nivel apropiado de protección de la salud pública.

Estado del Examen de las Disposiciones sobre Higiene de las Normas para Ciertos Tipos de Leche y Productos Lácteos

61. Le Comité convino en que las disposiciones sobre higiene en los proyectos de normas para la leche y los productos lácteos que se estaban examinando debían incluir 1) el primer párrafo de las disposiciones generales revisadas sobre higiene de los alimentos, 2) el párrafo antes indicado y 3) el segundo párrafo de las disposiciones generales. El Comité señaló que los proyectos de normas para la

leche y los productos lácteos que se estaban examinando se someterían a la aprobación de la Comisión en su 23º período de sesiones. Las disposiciones sobre higiene completas figuran en el Apéndice VII.

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS¹⁶ (Tema 14 del programa)

62. La delegación de los Estados Unidos presentó el documento en nombre del grupo de redacción. Se señaló que el Anteproyecto de Código se había estructurado de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997).

63. Varias delegaciones elogiaron la labor efectuada por el grupo de trabajo y manifestaron que era necesario dar gran prioridad a la elaboración de este Código. Hablando en nombre de los miembros de la Unión Europea, el delegado de los Países Bajos indicó que debía hacerse más hincapié en los Principios del HACCP, mencionados sólo en el Ambito de aplicación. La delegación del Reino Unido señaló que tal vez fuera necesario modificar la referencia a la pasteurización en la Sección 5.1. El Observador de la Federación Internacional de Lechería declaró que al elaborar el Código podría tomarse en cuenta el Código de Prácticas para la Leche en Polvo¹⁷. Con referencia a la Sección 9, la delegación de Suecia indicó que eran necesarias disposiciones relativas al etiquetado de los productos a base de leche cruda. La delegación de Francia declaró que los productos a base de leche cruda no debían considerarse más peligrosos que otros productos.

64. Las delegaciones de la India y Kenya subrayaron la necesidad de tomar en consideración diversos sistemas de producción de diferentes países, en especial pequeñas granjas lecheras. Se señaló también que al elaborar este Código debían tenerse en cuenta diferentes productos de animales lecheros de importancia para el comercio internacional.

Estado de Tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos

65. El Comité acordó convertir el esbozo en un anteproyecto de código y distribuirlo para recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3. El Comité confirmó que el grupo de redacción estaría encabezado por los Estados Unidos de América con ayuda de Argentina, Australia, la India, Francia, los Países Bajos, Nueva Zelandia, el Reino Unido, Uruguay y la Federación Internacional de Lechería.

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA FABRICACION DE QUESOS NO MADURADOS NI CURADOS Y QUESOS MADUROS BLANDOS EN EL TRAMITE 4¹⁸ (Tema 7 del programa)

66. La delegación de los Estados Unidos, que había encabezado el grupo de redacción propuso que el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Fabricación de Quesos no Madurados ni Curados y Quesos Maduros Blandos se incorporara al Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos que se estaba elaborando (véase el tema 14 del programa). Varias delegaciones apoyaron esta propuesta. El Comité señaló que el grupo de redacción que se había previsto en el tema 14 del programa (véase el párr. 65) debía tener en cuenta el trabajo ya realizado anteriormente en relación con el código para los quesos, así como todas las observaciones recibidas sobre el documento más reciente cuando elaborara el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos.

Estado de Tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Fabricación de Quesos no madurados ni Curados y Quesos Maduros Blandos

¹⁶ CX/FH 97/13; CRD 4 (Observaciones de Francia); CRD 14 (Observaciones de la India).

¹⁷ CAC/RCP 31-1983.

¹⁸ CX/FH 97/6, CX/FH 97/6-Add-1 (Observaciones de Canadá, Dinamarca, Francia, los Países Bajos, Nueva Zelandia, Suiza, el Reino Unido, los Estados Unidos y la Federación Internacional de Lechería), CRD 1.

67. El Comité acordó interrumpir la elaboración del documento como código independiente, en el entendimiento de que la labor continuaría como parte de la preparación del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos.

RECOMENDACIONES PARA LA GESTION DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS ALIMENTOS QUE SON OBJETO DE COMERCIO INTERNACIONAL¹⁹ (Tema 11 del programa)

68. Se recordó al Comité que el documento comprendía dos anexos relacionados entre sí: el Anexo 1, consistente en el documento original de debate preparado por la ICMSF y el Anexo 2, consistente en el documento preparado por los Estados Unidos sobre la evaluación de riesgos microbiológicos, que se había examinado en la 29ª reunión del Comité.

69. El Observador de la ICMSF indicó que la finalidad era proporcionar orientación sobre el establecimiento de planes de muestro adaptados al grado apropiado de protección de la salud pública, ya que esta esfera no había sido regulada por ninguno de los textos del Codex. El objeto del documento era también ofrecer un punto de partida a los esfuerzos en curso para integrar los documentos existentes y futuros del Codex en una estructura general coherente de análisis de riesgos utilizando el concepto clave de “objetivos de inocuidad de los alimentos”. Por otra parte, el Anexo 2 ofrecía una útil reflexión sobre la manera de seguir mejorando las prácticas de evaluación de riesgos dentro del Codex y sus organizaciones principales.

70. Algunas delegaciones apoyaron la estructura de trabajo propuesta por la ICMSF. Muchas delegaciones expresaron la opinión de que el Comité no debía realizar su labor con excesiva rapidez, dada la importancia primordial de la cuestión en el contexto general del análisis de riesgos del Codex. Se señaló también que el análisis de riesgos era una ciencia en desarrollo y que se necesitaba flexibilidad en su aplicación.

71. Muchas delegaciones señalaron que era necesario armonizar el enfoque gradual propuesto en el Anexo 1 con los Principios de gestión de riesgos recomendados por la Consulta FAO/OMS sobre gestión de riesgos (1997). Se observó también que tanto los componentes de la evaluación como los de la gestión de riesgos contenidos en el Anexo 1 se habían formulado en el contexto limitado del análisis de riesgos.

72. El Comité tomó también nota de que el Comité sobre Principios Generales había emprendido la tarea de formular políticas de análisis de riesgos para todo el Codex, incluidas varias definiciones y principios horizontales, mientras que el Comité tenía el mandato de aplicar el análisis de riesgos en su esfera de competencia. Se recalcó que el documento de debate abordaba precisamente temas que la Comisión, en su 22º período de sesiones había pedido que elaboraran los comités pertinentes del Codex. Se insistió en que las actividades en esta esfera debían coordinarse entre los Comités del Codex interesados y que mientras tanto debía invitarse de nuevo a los gobiernos a que enviaran observaciones sobre los Anexos 1 y 2 en el contexto más amplio de la evaluación y gestión de riesgos del Codex, con inclusión de los conceptos expuestos en la Consulta FAO/OMS sobre gestión de riesgos (1997).

Estado de Tramitación de las Recomendaciones para la Gestión de Peligros Microbiológicos para los Alimentos que son Objeto de Comercio Internacional

73. El Comité convino en distribuir el documento de trabajo e invitar a los gobiernos a que enviaran sus observaciones para mayo de 1998, teniendo en cuenta los resultados de las consultas FAO/OMS sobre evaluación de riesgos (1995) y sobre gestión de riesgos (1997). El Comité pidió que estas observaciones de los gobiernos fueran compiladas por la delegación de Francia, en consulta con Italia, Argentina, Australia, Canadá, Dinamarca, Alemania, la India, Japón, Nueva Zelanda, los Países Bajos, Noruega, el Reino Unido, los Estados Unidos y la ICMSF y que el documento de debate se revisara con miras a su examen en la próxima reunión del Comité.

¹⁹ CX/FH 97/10; CRD 7 (Francia).

CUESTIONES GENERALES RELATIVAS A LA APLICACION DE LA EVALUACION DE LOS RIESGOS MICROBIOLÓGICOS AL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS Y PIENSOS²⁰ (Tema 16 del programa)

74. La delegación de Noruega presentó el documento en nombre del grupo de redacción. La delegación observó que el comercio internacional entre regiones con diferente prevalencia de agentes patógenos transmitidos por los alimentos tenía repercusiones importantes para la salud pública y debía tenerse en cuenta, como era el caso del comercio de animales, de conformidad con el Acuerdo de la OMC sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo SFS).

75. La delegación de los Países Bajos, en nombre de los miembros de la Unión Europea, con el apoyo de algunas delegaciones, expresó la opinión de que debían reconocerse los países o regiones que gozaban de una prevalencia más escasa de ciertos agentes patógenos transmitidos por los alimentos, ya fuera por causas naturales o como consecuencia de medidas de control, cuando se aplicara la evaluación de los riesgos microbiológicos con relación al comercio de alimentos y piensos.

76. Otras delegaciones fueron de la opinión de que el Acuerdo SFS ofrecía ya un marco para el reconocimiento de ciertas zonas y que el Codex no debía intervenir en una esfera en que la Oficina Internacional de Epizootias constituía un foro apropiado para la aplicación de medidas de lucha contra las enfermedades zoonóticas. Varias delegaciones señalaron que los datos epidemiológicos y otros datos científicos disponibles actualmente no permitían realizar una comparación objetiva entre distintos países o regiones para determinar las zonas libres de enfermedades o con una escasa prevalencia, aunque dicha comparación podría ser posible en el futuro. En tales circunstancias, esta iniciativa podría dar como resultado la creación de obstáculos involuntarios al comercio. Varias delegaciones subrayaron la importancia de la prevención de riesgos como objetivo para futuras actividades en este sector.

77. La delegación de los Países Bajos señaló que podría iniciarse este nuevo ejercicio utilizando los datos disponibles actualmente. La delegación de Suecia indicó que su país había luchado contra la Salmonella presente en los alimentos aplicando medidas en el lugar de origen y que debía respetarse su grado de protección de la salud pública.

78. El Comité consideró que esta cuestión merecía un examen más detenido. Aunque algunas delegaciones indicaron que este problema estaba relacionado con la cuestión que se había examinado en el marco del programa, se convino en que debían solicitarse observaciones de los gobiernos por medio de otra carta circular distinta para evitar toda confusión, si bien debía subrayarse la relación entre ambos documentos.

79. El Comité convino en distribuir el documento de trabajo para recabar observaciones de los gobiernos teniendo en cuenta el Artículo VI del Acuerdo SFS (Adaptación a las condiciones regionales, con inclusión de las zonas libres de plagas o enfermedades y las zonas de escasa prevalencia de plagas o enfermedades). El Comité acordó que la delegación de Noruega, con la colaboración de Dinamarca, los Estados Unidos, la India, Francia y Suecia, preparara un documento de debate revisado, en el que se tomaran en consideración las observaciones de los gobiernos, con miras a su debate en la próxima reunión del Comité. Noruega debía poner a disposición de Francia las observaciones recibidas de los gobiernos para que las utilizara en el documento sobre la gestión de peligros microbiológicos para los alimentos que son objeto de comercio internacional (véase el párr. 73).

REPERCUSIONES PARA LA APLICACION MAS AMPLIA DEL SISTEMA HACCP²¹ (Tema 12 del programa)

80. La delegación de Australia recordó que en su 29ª reunión el Comité había acordado pedir observaciones sobre las experiencias de los gobiernos en la aplicación del sistema HACCP, con objeto de obtener directrices sobre el modo de proceder en este ámbito. Teniendo en cuenta el número limitado

²⁰ CX/FH 97/15.

²¹ CX/FH 97/11, CRD 2 (Observaciones de Australia, Canadá, Irlanda, Nueva Zelandia), CRD 11 (Japón).

de observaciones recibidas, se propuso realizar una encuesta anual sobre la elaboración y aplicación de sistemas HACCP y en el Apéndice al documento de trabajo se presentó un proyecto de cuestionario.

81. La delegación de la India hizo referencia a su experiencia en la introducción del Sistema HACCP en ciertos sectores de la industria y subrayó la necesidad de información tanto sobre las necesidades como sobre los recursos y reconocimientos en materia de capacitación disponibles en otros países. La delegación de Indonesia apoyó esta opinión e indicó que el sistema HACCP se había introducido en algunas grandes industrias, especialmente pesqueras, pero que seguían existiendo problemas para las grandes y pequeñas empresas en ese país. El Comité convino en que la encuesta debía incluir preguntas concretas relativas a los recursos y necesidades de capacitación. La delegación del Reino Unido mencionó que su investigación sobre la aplicación de los principios HACCP en las pequeñas empresas estaba casi ultimada y se ofreció a comunicar al Comité los resultados.

82. La delegación del Perú indicó que el sistema HACCP se había aplicado en la industria pesquera de ese país con el apoyo del sector privado y que se estaban elaborando otros programas de capacitación. La delegación de Argentina propuso que el cuestionario hiciera una referencia más concreta a las estrategias aplicadas y a la articulación entre los organismos oficiales y el sector privado. Muchas delegaciones opinaron que debía seguir ampliándose el proyecto de cuestionario para recoger información pertinente y útil a los países que tenían el propósito de promover los principios HACCP y sistemas conexos de inocuidad de los alimentos. Se señaló también que sería demasiado pronto para obligar al Comité a realizar una encuesta anual.

ESTADO DE TRAMITACION DEL DOCUMENTO SOBRE LAS REPERCUSIONES PARA UNA APLICACION MAS AMPLIA DEL SISTEMA HACCP

83. El Comité acordó informar al Comité Ejecutivo de la propuesta de realizar una encuesta periódica de los países miembros sobre la aplicación del sistema HACCP y sistemas afines. Se acordó también que el documento fuera distribuido para recabar observaciones de los gobiernos y revisado por Australia con asistencia de Finlandia, la India, Indonesia, Perú, el Reino Unido y los Estados Unidos, con miras a su examen en la próxima reunión del Comité.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACION DE DIRECTRICES BASADAS EN LOS RIESGOS PARA EL USO DE SISTEMAS SIMILARES AL SISTEMA HACCP EN PEQUEÑAS EMPRESAS, CON ESPECIAL REFERENCIA A LOS PAISES EN DESARROLLO²² (Tema 13 del programa)

84. La delegación de los Países Bajos presentó el documento de debate, en el que se examinaban las dificultades con que se enfrentaban las pequeñas empresas, especialmente en los países en desarrollo, al aplicar el Sistema HACCP. En particular, era difícil gestionar el análisis, la documentación y la verificación de los peligros. Además, se puso de relieve el enfoque utilizado en la Comunidad Europea para la aplicación del Sistema HACCP.

85. Se recordó al Comité que había dos asuntos respecto de los cuales se invitaba al Comité a que expresara su opinión: (1) la aplicabilidad del Sistema HACCP en las pequeñas empresas y (2) la necesidad de directrices del Codex para las empresas alimentarias que operan principalmente a nivel nacional.

86. La delegación del Japón apoyó la aplicación general del Sistema HACCP en las pequeñas empresas. Aun cuando éstas pudieran enfrentarse con dificultades para aplicar el análisis y la documentación de los peligros, la ayuda de los gobiernos y otros apoyo científico, así como una capacitación apropiada eran útiles para resolver el problema. La delegación indicó que el gobierno había desarrollado un amplio programa de capacitación para facilitar la aplicación del Sistema HACCP, especialmente en las pequeñas empresas.

87. La delegación de la India subrayó las dificultades con que se enfrentaban los países en desarrollo para aplicar el Sistema HACCP, especialmente teniendo en cuenta los requisitos de los países importadores, y propuso que esos problemas se abordaran expresamente en el documento. La delegación de la India, con el apoyo de otras delegaciones, subrayó que eran necesarias directrices sobre este tema como referencia internacional.

88. La delegación de los Estados Unidos señaló que en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos se hacía referencia al Sistema HACCP o sistemas similares y que debía utilizarse siempre un enfoque basado en los riesgos para asegurar un nivel apropiado de protección de la salud pública; en algunos casos, los sistemas distintos del Sistema HACCP podían resultar también más preceptivos y menos flexibles. Las delegaciones del Reino Unido y los Estados Unidos observaron que no debían utilizarse términos como “parecidos al Sistema HACCP” al describir otros sistemas basados en los riesgos que no abarcaran los siete principios del Sistema HACCP.

89. Las delegaciones del Perú y Argentina expresaron su opinión de que el Sistema HACCP no debía aplicarse solamente a alimentos destinados a la exportación, sino también a la industria alimentaria en general, con objeto de proteger a los consumidores, y subrayaron sus esfuerzos para aplicar estos principios a nivel nacional. La delegación del Uruguay apoyó estas opiniones y observó que, si se recomendaban otros sistemas basados en los riesgos, el Comité debería determinar el modo de reconocerlos dentro del Codex. La delegación de Argentina indicó que, para llegar a una interpretación común entre los países, era necesario especificar los criterios que habían de utilizarse para clasificar a las pequeñas empresas.

90. La delegación del Reino Unido, con el apoyo de la delegación de Bélgica, subrayó la necesidad de nuevas directrices para aplicar los principios HACCP de una manera flexible que fuera apropiada tanto para las pequeñas empresas como para los países en desarrollo.

91. El representante de la OMS informó al Comité de que la OMS había publicado en 1992 una guía para determinar peligros y evaluar riesgos asociados con la preparación y el almacenamiento de alimentos, dirigida a las pequeñas empresas, y que en 1996 se había revisado otro documento para explicar cómo podía aplicarse el Sistema HACCP a las operaciones de venta de alimentos en la vía pública. Por consiguiente, el representante puso en duda la necesidad de otras directrices del Codex sobre este tema.

92. El Comité convino en que la delegación de los Países Bajos debía revisar el documento teniendo en cuenta los debates de la presente reunión y los siguientes países ofrecieron su ayuda: Argentina, Australia, Bélgica, España, los Estados Unidos, Francia, Hungría, India, Indonesia, Italia, Japón, Kenia, Nigeria, el Reino Unido, y Tailandia. Se acordó que el documento revisado se distribuiría para recabar observaciones y se examinaría en la próxima reunión del Comité.

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL RECICLADO HIGIENICO DEL AGUA UTILIZADA EN LA ELABORACION EN INSTALACIONES ALIMENTARIAS²³ (Tema 15 del programa)

93. En su 29ª reunión, el Comité había señalado que el reciclado del agua utilizada en la elaboración de alimentos tenía repercusiones importantes para la higiene y había solicitado a Estados Unidos que preparara un documento de debate.²⁴

94. La delegación de los Estados Unidos de América presentó el documento y propuso que se solicitaran oficialmente observaciones de los gobiernos, distribuyendo el documento de debate actual.

95. El Comité acordó distribuir el documento de debate para recabar observaciones de los gobiernos, especialmente sobre las prácticas y experiencias de los países en esta esfera. Se convino en

²³ CX/FH 97/14 (documento de debate preparado por los Estados Unidos).

²⁴ ALINORM 97/13A, párrafo 66.

que Estados Unidos revisaría el documento teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos y presentaría un documento de debate revisado en la próxima reunión del Comité.

EXAMEN DEL PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LA BUENA ALIMENTACION ANIMAL²⁵ (Tema 1 del programa)

96. En su 22º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) había tomado nota del resultado de la Consulta de la FAO sobre Alimentación Animal e Inocuidad de los Alimentos (marzo de 1997) y había acordado comenzar la elaboración del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Buena Alimentación Animal. La Comisión había encomendado este nuevo trabajo a los Comités sobre Higiene de los Alimentos, sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, sobre Residuos de Plaguicidas y sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, mientras que el Comité Ejecutivo desempeñaría funciones de coordinación.²⁶

97. La Secretaría del Codex presentó el documento, que contenía una serie de observaciones sobre la forma y el fondo recibidas de los gobiernos.

98. Algunas delegaciones subrayaron la necesidad de una colaboración estrecha con otros comités del Codex para acelerar el trabajo en esta esfera. Otras delegaciones reconocieron la importancia de aplicar medidas de control a nivel mundial en toda la cadena alimentaria, en colaboración con la OIE. El Comité convino en seguir participando en la elaboración del Código, en estrecha colaboración con otros comités pertinentes.

Estado de Tramitación del Anteproyecto de Código de prácticas para la Buena Alimentación Animal

99. El Comité acordó que se preparara una carta circular para solicitar observaciones adicionales de los gobiernos acerca del Anteproyecto de Código. Se acordó también que todos los comentarios, incluidos los que se habían recibido ya, se remitieran a la próxima reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos veterinarios en los Alimentos para su examen. El Comité convino también en examinar de nuevo esta cuestión en su próxima reunión.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS²⁷ (Tema 19 del programa)

100. El Comité recordó que en su 29ª reunión había señalado que todavía no se había publicado el manual gráfico sobre envases defectuosos incluido en los Procedimientos para la Inspección Visual de Lotes de Alimentos en Conserva (CAC/GL 17-1993). Se informó al Comité de que la Secretaría del Codex estaba buscando maneras de facilitar el acceso al manual a través de Internet o por otros medios.

101. El Observador del Organismo de Energía Atómica (OIEA) informó al Comité de que la División Conjunta FAO/OIEA, con sede en Viena, había establecido un nuevo centro de capacitación y referencia sobre el control de plaguicidas y alimentos, cuyas actividades incluirían las relacionadas con la contaminación microbiológica. Se indicó que en breve el centro funcionaría plenamente en el ámbito de las técnicas de laboratorio, así como en el de la capacitación en el Sistema HACCP.

102. El Observador de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) indicó que dos centros informativos estaban ofreciendo asistencia técnica a los países miembros en diversas esferas del control de los alimentos. Subrayó la importancia de una base de datos epidemiológicos para combatir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

²⁵ CL 1997/30-FH; CX/FH 97/16 (Observaciones del Brasil, Canadá, Eslovaquia, Suecia, el Reino Unido, los Estados Unidos, la OMS y Consumers Internacional), CRD 8 (Observaciones de Francia).

²⁶ ALINORM 97/37, párrafo 129.

²⁷ CRD 3 (Propuesta de Dinamarca); CRD 22 (Informe del grupo especial de trabajo sobre prioridades para la revisión de los códigos de Prácticas que tuvo lugar el 20 de octubre de 1997).

103. El Observador de la Organización Internacional de Normalización(ISO) informó al Comité de que se había publicado un documento sobre los métodos de validación de la ISO.²⁸
104. El representante de la OMS informó al Comité sobre dos reuniones de expertos que habían tenido lugar recientemente: una consulta de la OMS sobre la prevención y control de la enterohemorrágica por *E.coli* (abril de 1997 y un Grupo de Estudio Mixto FAO/OIEA/OMS sobre la irradiación de alimentos con dosis elevadas.
105. La delegación de Argentina señaló el retraso en la distribución de los documentos de trabajo del Codex en español y sus repercusiones negativa para la formulación de observaciones por los gobiernos, así como sobre la eficiencia de la interpretación durante las reuniones del Comité.
106. La delegación de Australia presentó el informe del grupo especial de trabajo sobre las prioridades para la revisión de las disposiciones sobre higiene de los códigos de prácticas del Codex.²⁹ El Grupo de Trabajo recomendó que los códigos de prácticas se agruparan con arreglo a la probabilidad de que tuvieran requisitos de higiene comunes, y que se estableciera un orden de prioridad para la revisión, teniendo en cuenta los efectos sobre la inocuidad de los alimentos y el comercio. Se adjuntó al informe del Grupo de Trabajo un cuadro sobre las agrupaciones propuestas. El Grupo de Trabajo recomendó también que el CCFH se hiciera cargo oficialmente de las actividades realizadas por el Comité sobre Higiene de la Carne y de otros códigos de Prácticas de Higiene que actualmente competían a comités sobre productos.
107. La delegación de Alemania informó al Comité de que el texto revisado del Anteproyecto de Recomendaciones para el Control de *Listeria monocytogenes*, que no se había podido presentar en la presente reunión, se distribuiría antes de la próxima reunión del Comité. Muchas delegaciones indicaron que este trabajo debería realizarse sin demora, ya que este documento podría servir como modelo a la labor futura relativa a otros agentes patógenos.
108. El Comité acordó iniciar las nuevas actividades que se indican a continuación, previa aprobación del Comité Ejecutivo:
- Documento de debate sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Producción Primaria, la Recolección y el Envasado/Empacado de Productos Frescos, que sería preparado por un grupo de redacción bajo la dirección del Canadá, con la colaboración de Argentina, Chile, Dinamarca, Guatemala, Honduras, India, Japón, México (en su calidad de gobierno anfitrión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas), el Reino Unido y los estados Unidos. El Anteproyecto de Código debería abordar también el problema del uso de estiércol en la producción de semillas de retoños.
 - Documento de debate sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Precortadas, que sería preparado por un grupo de redacción bajo la dirección de Francia, Canadá, Guatemala, Japón, México (en su calidad de gobierno anfitrión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas), los Países Bajos, el Reino Unido, los estados Unidos y Uruguay. Este documento y el anterior se redactarían en estrecha cooperación con el CFFV.
 - Documento de debate sobre el Anteproyecto de Anexo sobre “Limpieza y Desinfección” del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, que sería preparado por los Estados Unidos, con la colaboración del Reino Unido.
109. El Comité señaló que, además de las actividades susodichas, su labor futura incluiría las siguientes cuestiones:

²⁸ CRD 13.

²⁹ CRD 22.

- Anteproyecto de Principios y Directrices para la Realización de Evaluaciones de Riesgos Microbiológicos *en el Trámite 6/7*.
- Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para el Agua Potable Envasada (Embotellada) (distinta del Agua Mineral Natural) *en el Trámite 6/7*.
- Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos *en el Trámite 2/3/4*.
- Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Productos Alimenticios a Granel y productos Alimenticios Semienvasados *en el Trámite 2/3/4*.
- Anteproyecto de recomendaciones para el Control de *Listeria monocytogenes* en Alimentos que son objeto de Comercio Internacional *en el Trámite 2/3/4*.
- Anteproyecto de Código de Prácticas para una Buena Alimentación Animal *en el Trámite 2/3/4*.
- Anteproyecto de Directrices para el reciclado Higiénico del Agua Utilizada en la Elaboración en Instalaciones Alimentarias *en el Trámite 2/3/4*.
- Establecimiento de prioridades para la revisión de códigos de prácticas de higiene del Codex.
- Recomendaciones para la Gestión de peligros microbiológicos para alimentos que son objeto de comercio internacional.
- Cuestiones más amplias relativas a la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos al comercio internacional de alimentos y piensos.
- Encuesta periódica de los países miembros relativa al desarrollo y la aplicación del Sistema HACCP y sistemas relacionados.
- Elaboración de directrices basadas en los riesgos para el uso de sistemas similares al Sistema HACCP en pequeñas empresas.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 20 del programa)

110. Se informó al Comité de que se había previsto provisionalmente que su 31ª reunión se celebraría en Washington, D.C., del 26 al 30 de octubre de 1998, previa confirmación de las Secretarías de los Estados Unidos y del Codex.

RESUMEN DE LA SITUACION DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Documento
Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Envasados Refrigerados de Larga Duración en Almacén	8	23° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA)	ALINORM 99/13, párrs. 11-20; Apéndice III
Disposiciones sobre higiene de las normas para ciertos tipos de leche y productos lácteos	8	23° período de sesiones de la Comisión	ALINORM 99/13, párrs. 54-61; Apéndice VII
Revisión de los textos uniformes de las disposiciones sobre higiene de los alimentos, Sección K del Manual de Procedimiento	8	23° período de sesiones de la Comisión	ALINORM 99/13, párrs. 49-53; Apéndice VI
Anteproyecto de Principios y Directrices para la realización de evaluaciones de riesgos microbiológicos	5	45ª reunión del Comité Ejecutivo, 31ª reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párrs. 21-27; Apéndice IV
Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para el Agua Potable Envasada (Embotellada) (distinta del agua mineral natural)	5	45ª reunión del Comité Ejecutivo, 31ª reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párrs. 32-48; Apéndice V
Anteproyecto de Enmienda a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos	3/4 procedimiento acelerado	45ª reunión del Comité Ejecutivo, 31ª reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párrs. 8-10; Apéndice II
Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos	2/3/4	Estados Unidos , Argentina, Australia, Francia, India, Países Bajos, Nueva Zelandia, Reino Unido, Uruguay, FIL, Gobiernos, 31ª reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párrs. 62-65
Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Productos Alimenticios a Granel y Productos Alimenticios Semienvasados	2/3/4	Países Bajos , Brasil, Canadá, Alemania, Francia, Indonesia, Malasia, Filipinas, Estados Unidos, Gobiernos, 31ª reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párrs. 28-31
Anteproyecto de Directrices para el Reciclado Higiénico del Agua utilizada en la elaboración en instalaciones alimentarias	2/3/4	Estados Unidos , Gobiernos, 31ª reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párrs. 93-95
Anteproyecto de Código de Prácticas para la buena alimentación animal	2/3/4	Secretaría del Codex , CCRVDF, CCFAC, Gobiernos, 31ª reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párrs. 96-99

Asunto	Trámite	Encomendado a	Documento
Repercusiones para la aplicación más amplia del sistema HACCP	2/3	Australia , Finlandia, India, Indonesia, Perú, Reino Unido, Estados Unidos, Gobiernos, 31 ^a reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párrs. 80-83
Elaboración de directrices basadas en los riesgos para el uso de sistemas similares al sistema HACCP en pequeñas empresas, con especial referencia a los países en desarrollo	1/2/3	Países Bajos , Argentina, Australia, Bélgica, Francia, Hungría, India, Indonesia, Italia, Japón, Kenya, Nigeria, España, Tailandia, Reino Unido, Estados Unidos, Gobiernos, 31 ^a reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párrs. 84-92
Recomendaciones para la gestión de peligros microbiológicos para los alimentos que son objeto de comercio internacional	1/2/3	Secretaría del Codex Gobiernos, Francia , Italia, Argentina, Australia, Canadá, Dinamarca, Alemania, India, Japón, Nueva Zelandia, Países Bajos, Noruega, Reino Unido, Estados Unidos, ICMSF, Gobiernos, 31 ^a reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párrs. 68-73
Cuestiones generales relativas a la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos en el comercio internacional de alimentos y piensos	1/2/3	Noruega , Dinamarca, Francia, India, Suecia, Estados Unidos, Gobiernos, 31 ^a reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párrs. 80-83
Anteproyecto de Directrices para el Reciclado Higiénico del Agua utilizada en la elaboración en instalaciones alimentarias	1/2/3	Estados Unidos , 31 ^a reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párrs. 93-95
Anteproyecto de Recomendaciones para el control de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos que son objeto de comercio internacional	1/2/3	Alemania , Dinamarca, Estados Unidos, 31 ^a reunión del CCFH	ALINORM 97/13A, párrs. 50-52; ALINORM 99/13, párr. 107
Documento de debate sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Producción Primaria, la Recolección y el Envasado/Empacado de Productos Frescos		45 ^a reunión del Comité Ejecutivo, Canadá , Argentina, Chile, Dinamarca, Guatemala, Honduras, India, Japón, México, Reino Unido, Estados Unidos, CCFFV, 31 ^a reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párr. 108

Asunto	Trámite	Encomendado a	Documento
Documento de debate sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Precortadas		45ª reunión del Comité Ejecutivo, Francia , México, Canadá, Países Bajos, Japón, Guatemala, Reino Unido, Uruguay, Estados Unidos, CCFFV, 31ª reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párr. 108
Documento de debate sobre el Anteproyecto de Anexo sobre “Limpieza y Desinfección” del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene - Principios Generales de Higiene de los Alimentos		45ª reunión del Comité Ejecutivo, Estados Unidos , Reino Unido, 31ª reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párr. 108
Establecimiento de prioridades para la revisión de Códigos de Prácticas de Higiene del Codex		Secretaría del Codex , Gobiernos, 31ª reunión del CCFH	ALINORM 99/13, párr. 106

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson: Dr. I. Kaye Wachsmuth
Président: Deputy Administrator
Presidente: Office of Public Health and Science
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 341E-Jamie Lee Whitten Bldg.
Washington, DC 20250, USA
Tel.: (202) 720-2644; Fax.: (202) 690-2980

Assistant to the Chairperson: Dr. John Kvenberg
Assistant au Président: Strategic Manager for HACCP Policy
Asistente al Presidente: Food and Drug Administration
Room 3014, HFS-20
330 "C" Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, USA
Tel: (202) 205-4010; Fax: (202) 205-4121

**ARGENTINA
ARGENTINE**

Dr. Alfredo Jorge Nader
Director, Dirección de Calidad de la Dirección
Nacional de Alimentación
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y
Alimentación
Paseo Colón 922, Piso 2º, Oficina 232
1603 Buenos Aires, Argentina
Tel: +54 1 349 2043; Fax: +54 1 349 2097
E-Mail: anader@sagyp.mecon.ar
codex@sagyp.mecon.ar

Dr. María Teresa Pennimpe
Dirección Nacional de Fiscalización
Agroalimentaria
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria (SENASA)
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y
Alimentación (SAGPyA)
Paseo Colón 367-Piso 6º
1603-Buenos Aires, Argentina
Tel/Fax: +54 1 345 4110/4112

**AUSTRALIA
AUSTRALIE**

Mr. Nimal Abhayaratna
Principal Science Administrator-Food Technology
Food Policy Branch
Department of Primary Industries and Energy
Australian Quarantine and Inspection Service
Edmund Barton Building Barton Act, GPO Box 858
Canberra ACT 2601, Australia
Tel: +61 2 6 272 5446; Fax: +61 2 6 272 5605
Email: nimal.abhayaratna@dpi.gov.au

Mr. Richard Souness
Program Manager, Food Hygiene
Australia New Zealand Food Authority
P.O. Box 7186
Canberra MC ACT 2610, Australia
Tel: +61 2 6271 2249; Fax: +61 2 6271 2278
Email: richard.souness@anzfa.gov.au

Dr. Terry Spencer
Deputy Australian Government Analyst
Australian Government Analytical Laboratories
GPO Box 1844
Canberra ACT 2601, Australia
Tel: +61 2 6275 8714; Fax: +61 2 6275 3565
Email: terry.spencer@agal.gov.au

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. Benoit Horion
Food Inspection Officer
Foodstuff Inspection Service
Ministry of Public Health
Cit  Administrative de l'Etat, Esplanade
Bd. Pacheco 19, Bte 5
1010 Bruxelles, Belgium
Tel: +32 2 210 46 18; Fax: +32 2 210 48 16
E-Mail: benoit.horion@health.fgov.be

Dr. José Bontemps
Scientific Advisor, Spadel Corporation
Rue Colonel Bourg 103
1030 Bruxelles, Belgium
Tel: +32 2 702 38 11; Fax: +32 2 702 38 12

Dr. Guido Kayaert
Coordination Center Nestlé Corporation
Rue de Birmingham 221
1070 Bruxelles, Belgium
Tel: +32 2 529 53 30; Fax: +32 2 529 5620
E-Mail: guido.kayaert@skynet.be

BRAZILBRAZIL
BRESIL
BRASIL

Ms. Dilma S. Gelli
Microbiologist, Scientific Researcher
C.A.C. Brazil
Av. Br. Arnaldo, 355
Instituto Adolfo Lutz, ZC 01246902
S. Paulo-S.P., Brazil
Tel: +55-11 3061-0111 Ext 197
Fax: +55-11 853-3501

Ms. Dulce M. Tocchetto Schuch
Veterinary Msc.
Estrada da Ponta Grossa 3036
Porto Alegre, R.S., Brazil
Tel: (051) 248-2690; Fax: (051) 248-1926
Email: nsf8401@pro-via.rs.com.br

Mr. Marcos V. P. Gama
Counsellor
Head, Science & Technology Section
Brazilian Embassy
3006 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008, USA
Tel: (202) 238-2772; Fax: (202) 238-2827
Email: vinicius@brasil.emb.nw.dc.us

CAMEROONCAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Mr. Joseph Elang
Director, Agricultural Production
Ministry of Agriculture
Cameroon
Tel: (237) 31 67 61; Fax: (237) 31 67 02

Mr. André Kesseng Mbassa
Economic Counsellor
Embassy of the Republic of Cameroon
2349 Massachusetts Avenue N.W.
Washington, D.C., USA
Tel: (202) 265-8790; Fax: (202) 387-3826

CANADACANADA

Dr. Karen L. Dodds
Chief, Evaluation Division
Food Directorate, Health Protection Branch
Health Canada, HPB Bldg.
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario, K1A 0L2 (0701A5), Canada
Tel: (613) 952-3368; Fax: (613) 957-1784
E-Mail: karen_dodds@inet.hwc.ca

Mr. John Wakelin
Associate Director
Dairy Section, Food Inspection Directorate
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A0Y9, Canada
Tel: (613) 2242-Ext. 4722; Fax: (613) 228-6632
E-Mail: jwakelin@em.agr.ca

Mr. Peter Pauker (Rapporteur)
Manager, International Liaison
Food Directorate, Health Protection Branch
Health Canada
Tunney's Pasture (PL 0702C)
Ottawa, Ontario K1A 0L2, Canada
Tel: (613) 957-3838; Fax: (613) 941-3537
E-Mail: peter_pauker@inet.hwc.ca

Ms. Helene Couture
Scientific Evaluator
Evaluation Division, Bureau of Microbial Hazards
Food Directorate
Health Protection Branch, Health Canada
Sir Frederick Banting Research Centre
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2 (2204A1), Canada
Tel: (613) 957-1742; Fax: (613) 952-6400
E-Mail: helene_couture@inet.hwc.ca

Dr. Anne MacKenzie
Director General, Food Inspection Directorate
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9, Canada
Tel: (613) 225-2342-Ext. 4188; Fax: (613) 228-6638
E-Mail: amackenzie@em.agr.ca

Mr. Bertrand Gagnon
Coordinator, Integrated Food Safety Program
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9, Canada
Tel: (613) 225-2342; Fax: (613) 228-6633
E-Mail: bgagnon@em.agr.ca

Dr. Jean Kamanzi
Chief, Program Development & Evaluation
Foodborne Pathogen Unit
Laboratory Services Division
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9, Canada
Tel: (613) 225-2342-Ext. 4774
Fax: (613) 228-6633
E-Mail: jkamanzi@em.agr.ca

Dr. Tara Smith
Senior Scientific Advisor
Fish Inspection Directorate
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, Ontario K1A 0Y9, Canada
Tel: (613) 952-8000; Fax: (613) 228-6648
E-Mail: tsmith@em.agr.ca

CHILE
CHILI

Dr. Sergio Díaz Torreblanca
Medico Veterinario
Servicio Agrícola y Ganadero
Avda. Bulnes 140
Santiago, Chile
Tel: 6982244; Fax: 6716184

Dr. Eduardo Santos
Agricultural Counsellor
Embassy of Chile
1732 Massachusetts Avenue, S.W.
Washington, DC 20036, USA
Tel: (202) 872-1663; Fax: (202) 872-1657

Mr. Bernardo del Picó
Assistant - Agricultural Office
Embassy of Chile
1732 Massachusetts Avenue, NW
Washington, DC 20036, USA
Tel: (202) 872-1663; Fax: (202) 872-1657

CHINA
CHINE

Mr. Chaowei Li
First Secretary
Embassy of P.R. China
2133 Wisconsin Avenue, NW
Washington, DC 20007, USA
Tel: (202) 625-3356; Fax: (202) 337-5864

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Dr. Jorgen Schlundt
Head of Section
Danish Veterinary and Food Administration
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg, Denmark
Tel: +45 33 95 65 59; Fax: +45 33 95 66 96
E-Mail: js@vfd.dk

Ms. Mariane Furbo
Scientific Adviser, M.Sc. Food Technology
Danish Veterinary and Food Administration
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg, Denmark
Tel: +45 33 95 60 00; Fax: +45 33 95 60 01
E-Mail: mfu@vfd.dk

Ms. Mette Hjulmand-Lassen
Veterinary Officer
Danish Veterinary and Food Administration
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg, Denmark
Tel: +45 33 95 60 00; Fax: +45 33 95 60 01
E-Mail: mhl@vfd.dk

ECUADOR
EQUATEUR

Mr. Diego Ramirez
Embassy of Ecuador
2535 15th Street NW
Washington, DC 20009, USA
Tel: (202) 234-7200; Fax: (202) 667-3482
Email: mecuawaa@pop.erols.com

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Dr. Abdel Azim Abdel Razek Bayoumy
Dr. Abdel Azim Abdel Razek Bayoumy
Assistant Director of Food Safety
Food Safety Department, Ministry of Health
Magles Elshaab Street
Cairo, Egypt
Tel: (202) 594-1077; Fax: (202) 594-1056

Mrs. Zeinab Abada El-Kashef
Head
Research & Development & Quality Control Sector
EDFINA Co. for Preserved Foods
Egypt-Alex-ELRAAS Souda, Egypt
Tel: 3540771 B 3549720; Fax: 3557841

Mrs. Khadiga Mahmoud Khalil
Alex. Oil and Sun Co., G.M. Quality Control
76 Canal El Mamodia.ELEX
21511 Alexandria, P.B. 4.2 Alex., Egypt
Tel: 94922006; Fax: 94922220

Mr. A. Abdelkader
Assistant Agriculture Counsellor
Embassy of Egypt, Agricultural Bureau
3521 International Ct., NW
Washington, DC 20008, USA
Tel: (202) 966-2080; Fax: (202) 895-5493
E-Mail: sakader@nsa.com

Mr. Adel Abdel-Salam
Second Secretary, Embassy of Egypt
2232 Massachusetts Avenue, NW.
Washington, DC 20008, USA
Tel: (202) 265-9111; Fax: (202) 328-4517
E-Mail: alyamr24@aol.com

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Mr. Veli-Mikko Niemi
Senior Health Official
Ministry of Social Affairs and Health
Siltasaarekatu 18C, P.O. Box 197
FIN-00531 Helsinki, Finland
Tel: +358 9 160 4121; Fax: +358 9 160 4120
E-Mail: velimikko.niemi@stm.vn.fi

Mr. Pekka Pakkala
Deputy Director, National Food Administration
P.O. Box 5
FIN-00531 Helsinki, Finland
Tel: +358 9 7726 7616; Fax: +358 9 7726 7666
E-Mail: pekka.pakkala@elintarvikevirasto.fi

Ms. Riitta Armfelt
Veterinary Officer
Ministry of Agriculture and Forestry
Kluuvikatu 4 A, P.O. Box 232
FIN-00171 Helsinki, Finland
Tel: +358 9 160 2435; Fax: +358 9 160 3338
E-Mail: riitta.armfelt@mmm.fi

Ms. Leena Ritola
Second Secretary, Embassy of Finland
3301 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008, USA
Tel: (202) 298-5826; Fax: (202) 298-6030
E-Mail: Lritola@erols.com

FRANCE
FRANCIA
FRANCEFRANCIA

Dr. Jacky Le Gosles
Sous-Directeur de l'hygiène alimentaire
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
DGAL
175, Rue du Chevaleret
75646 Paris, France
Tel: +33-1-4955-18; Fax: +33-1-4955-80

Dr. Jean-Luc Angot
Secrétariat Général du Comité interministeriel pour
les questions de coopération économique
européenne
SGCI-CIAA
2, Boulevard Diderot
75572 Paris Cedex 12, France
Tel: +33-1-4487-1603; Fax: +33-1-4487-1604
E-Mail: jean-luc.angot@sgci.finances.gov.fr

Mr. Jean-Pierre Doussin
Ministère de l'Economie et des Finances
DGCCRF
59, Boulevard Vincent Auriol, Teledoc 051-75703
Paris Cedex 13, France
Tel: +33-1-4497 3470; Fax: +33-1-4497 3037
E-Mail: jean-pierre.doussin@dpa.finances.gouv.fr

Professeur Jean-Louis Jouve
Ecole Vétérinaire de Nantes
BP 40706
44307 Nantes Cedex 03, France
Tel: +33 2 40 68 76 79; Fax: +33 2 40 68 77 62
E-Mail: jouve@vet-nantes.fr

Mr. Vincent Leclerc
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
CNEVA-LCHA
43, rue de Dantzig
75015 Paris, France
Tel: +33 1 55 76 21 69; Fax: +33 1 55 76 27 06
E-Mail: vapa10@calvacom.fr

Mr. Olivier Pierre
Ministère de l'Economie et des Finances
DGCCRF
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris cedex 13, France
Tel: +33 1 4497 3206; Fax: +33 1 4497 3037
E-Mail: olivier.pierre@dpa.finances.gouv.fr

Dr. Jean Michel Poirson
Ambassade de France aux Etats-Unis
4101 Reservoir Road, NW
Washington, DC 20007-2173, USA
Tel: (202) 944-6358; Fax: (202) 944-6303
E-Mail: jmpoirson@dree.org

Prof. Jacques Rozier
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Ecole Nationale Vétérinaire
7, Avenue du Général de Gaulle
94704 Maisons-Alfort, France
Tel: +33 1 43967118; Fax: +33 1 43967121

Mrs. Dominique Burel
CNIEL
34, Rue de Saint-Petersbourg
75382 Paris cedex 08, France
Tel: +33 1 49 70 71 11; Fax: +33 1 42 80 63 45

Mrs. Françoise De Buttet
Chambre Syndicale des Eaux Minérales
10, Rue de la Tremoille
75008 Paris, France
Tel: +33 1 47 20 3110; Fax: +33 1 47 20 276

Mrs. Nelly Delfaut
ATLA
34, Rue de Saint Petersbourg
75382 Paris cedex 08, France
Tel: +33 1 49707272; Fax: +33 1 42806362

Mr. François Falconnet
SYNAFAP
44 Rue d'Alésia
75682 Paris cedex 13, France
Tel: +33 1 43 21 38 21; Fax: +33 1 43 21 88 39

Mrs. Brigitte Flamion
DANONE
7, Rue de Téhéran
75381 Paris cedex 08, France
Tel: +33 1 44 35 25 98; Fax: +33 1 44 35 25 99

Mr. Jean Maurin
Syndicat interprofessionnel des laits de conserve
34 rue de Saint-Petersbourg
75382 Paris cedex 08, France
Tel: +33 7 49 70 72 65; Fax: +33 7 42 80 63 62
E-Mail: maurinj@club.internet.fr

Mr. Jacques Frankinet
Quality Manager, BESNIER
10/20 Rue Adolphe Beck
53089 Laval Cedex 09, France
Tel: +33 2 43 59 41 39; Fax: +33 2 43 59 42 71
E-Mail: bbrd@besnier.tm.fr

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Dr. Hartmut Schötz
Federal Ministry for Health
Division of Food Hygiene
Am Probsthof 78a
D-53121 Bonn, Germany
Tel: +49 228 941 4225; Fax: +49 228 941 4944

Dr. Georg Wittich
Association for Food Law and Food Science
c/o Suedzucker AG Mannheim
Marktbreiter Strasse 74
D-97199 Ochsenfurt, Germany
Tel: +49 93 31 91436; Fax: +49 93 31 91428

Dr. Sieglinde Stähle
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
e.V.
(Assoc. For Food Law and Food Science)
Godesberger Allee 157
D-53175 Bonn, Germany
Tel: +49 228 819930; Fax: +49 228 375069

Dr. Hans Herbert Pott
Lieutenant Colonel (Vet. Command)
Federal Ministry of Defense
Postfach 1328
D-53003 Bonn, Germany
Tel: +49 228 126275; Fax: +49 228 126689

Dr. Paul Teufel
Director and Professor
Federal Institute for Health Protection of Consumers
and Veterinary Medicine
Thielalle 88-92
D-14191 Berlin, Germany
Tel: +49 30 84122101; Fax: +49 30 84122951
Email: p.teufel@bgvv.de

GHANA

Mr. P.K. Fleku
Principal Scientific Officer
Ghana Standards Board
P.O. Box M.245
Accra, Ghana
Tel: 233-21-500065; Fax: 233-21-500092

Mr. Alex Dwamena
Senior Chemist
Cocoa Processing Co. Ltd.
Private mail Bag
Tema, Ghana
Tel: 233-22-20-2914; Fax: 233 22-20-6657

GREECE
GRECE
GRECIA
GREECEGRECEGRECIA

Mr. Dimitris Gerakopoulos
Head of Division
Directorate of Food Processing, Standardization and
Quality Control
Ministry of Agriculture
2 Acharnon Street
101 76 Athens, Greece
Tel: 01 5246364; Fax: 01 5238337

GUATEMALA

Mr. Antonio Ferrate de la Riva
Director Técnico de Inspección Sanitaria y Control
de Alimentos de Origen Animal
Edificio Monja Blanca Zona 13, 7 Av. 12-90
Guatemala City, Guatemala
Tel: 3341685/3624753; Fax: 3624763

HONDURAS

Ms. Sonia Benitez
Jefe del Departamento de Control de Alimentos
Ministerio de Salud
Barrio Morazán Frente Al Cuerpo
De Bomberos, Tegucigalpa, Honduras
Tel: 321139; Fax: 322713

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. Barnabas Sas
Executive Director
National Food Investigation Institute
Mester St. 81
Budapest, 94. PF:1740, H-1465, Hungary
Tel: +36 1 2156851; Fax: +36 1 2156858

Dr. Bela Ralovich
Senior Counsellor, Ministry of Welfare
Department of Health Policy
HB 1245, P.O. Box 987
(HB 1051 Arany Janos u. 6-8)
Budapest, Hungary
Tel: +36 1 30-20-965 ext. 352
Fax:+36 1 33-14-524

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

Mr. Asmundur E. Thorkelsson
Chief of Division, Dept. of Food & Hygiene
Environmental and Food Agency of Iceland
P.O. Box 8080
128 Reykjavik, Iceland
Tel:+354-5688848; Tel +354-5688848Fax:+354-
5681896
E-Mail: asmundur@hollver.is

INDIA
INDE

Mr. Babu Jacob
Joint Secretary, Dept. of A.H. & Dairying
Ministry of Agriculture
Room 245, Krishi Bhavan
New Delhi 110 001, India
Tel: +91 11 3387804; Fax: +91 11 3386674

Mr. Naresh Kumar Chawla
Executive Director
National Dairy Development Board
ANAND B 388001
Gujarat, India
Tel: 02692-40166; Fax: 02692-40165/40156

Mr. Parvinder Singh
Director, Ministry of Commerce
Govt. of India, Room 250
Udyog Bhavan
New Delhi 110001, India
Tel: +91 11 3011462; Fax: +91 11 3014418

Ms. Shashi Sareen
Advisor, Quality
Agri. & Processed Food Products
Export Development Authority
3rd Floor, Ansal Chambers No. 2
6, Bhikaji Cama Place
New Delhi 110066, India
Tel: +91 11 6188397; Fax: +91 11 6195016
E-Mail: apeda/delhi@dartmail.dartnetcom

Mrs. Parminder Bajaj
Addl. Director
Bureau of Indian Standards
Manak Bhavan, 9 Bahadur Shah Zafar Marg.
New Delhi 110002, India
Tel: +91 11 3231128; Fax: +91 11 3234062

Mr. K.M. Vaghela
Deputy Director, Storage & Research
Dept. of Food & Civil Supplies
Krishi Bhawan
New Delhi 110 001, India
Tel: +91 11 3387622; Fax: +91 11 3782213

Dr. Balkumar Marthi
Principal Scientist
Hindustan Lever Research Centre
Chakala, Andheri (East)
Mumbai 400099, India
Tel: +91 22 8329471; Fax: +91 22 8363680
E-Mail: balkumar.marthi@unilever.com

INDONESIA
INDONESIE

Ms. Susilawati Sukmadji
Center for Standardization
Ministry of Industry and Trade
Jalan Gatot Subroto KAV 52-53
Jakarta 12950, Indonesia
Tel: +62 21 525 2690; Fax: +62 21 525 2690

Ms. Suryandari Prabowo
State Ministry of Food Affairs
Jl. Kuningan Timur M 2/5
Jakarta, Indonesia
Tel: +62 21 522 6788; Fax: +62 21 521 0292

Dr. Rahardjo
Directorate for Food and Beverages Control
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta, Indonesia
Tel: +62 21 424 4781; Fax: +62 21 425 3856

Mr. Patuan N. Siagian
Agricultural Attaché, Embassy of Indonesia
2020 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20036, USA
Tel: (202) 775-5340; Fax: (202) 775-5343

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Mr. James W. Egan
Superintending Veterinary Inspector
Dept. of Agriculture and Food
Agriculture House, Kildare Street
Dublin 2, Ireland
Tel: +353 1 607 2456; Fax: +353 1 661 6263

Mr. Denis Kiely
Agricultural Inspector
Department of Agriculture and Food
Agriculture House, Floor 1E
Kildare Street
Dublin 2, Ireland
Tel: +353 1607 2154

ISRAEL

Ms. Hannah Markovitz
Senior Employee, Food Control Administration
14 Haarbah Street 64739
P.O. Box 20301
Tel Aviv 61203, Israel
Tel: 03 5634782; Fax: 03 5619549

ITALY
ITALIE
ITALIA

Drssa. Paola Picotto
Dirigente Veterinario, Ministero della Sanità
Piazza Marconi 25
00144 Roma, Italy
Tel: +39 (6) 59943752; Fax: +39 (6) 59943676

Dr. Claudio Mariani
Direttore Scientifico - Legale e Qualità
Agricola Italiana Alimentare SpA
Via S. Antonio, 60
37036 S. Martino B.A. (Verona), Italy
Tel: +39 (6) 8094111; Fax: +39 (6) 8920810

Dr. D. de Medici
Researcher, Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
00161 Roma, Italy
Tel: +39 (6) 49902477; Fax: +39 (6) 49387101
Email: demedici@net.iss.it

Drssa. Lo Tures Brunella
Segretario Generale del Comitato Nazionale Codex
Via Sallustiana 10
Roma, Italy
Tel/Fax: +39 (6) 4880273

JAPAN
JAPON

Dr. Noriko Iseki
Chief, Food Sanitation Division
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyodaku
Tokyo, Japan
Tel: +81-3-3595-2326; Fax: +81-3-3503-7965
E-Mail: NI-HYY@mhw.go.jp

Dr. Hajime Toyofuku
Deputy Director for Seafood Export
Veterinary Sanitation Division
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyodaku
Tokyo, Japan
Tel: +81-3-3595-2337; Fax: +81-3-3503-7964
E-Mail: HT-TIY@mhw.go.jp

Dr. Shigeki Yamamoto
Head, Section of Meat and Milk Hygiene
Department of Veterinary Public Health
National Institute of Public Health, M.H.W.
4-6-1 Shirokanedai, Minato-ku
Tokyo 108, Japan
Tel: +81-3-3441-7111; Fax: +81-3-3446-7162
E-Mail: yamamoto@iph.go.jp

Mr. Takashi Ueki
Deputy Director, Consumers Life Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
Tokyo, Japan
Tel: +81-3-3502-1955; Fax: +81-3-3502-0438

Mr. Hiroki Kondo
Chief, Standards and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
Tokyo, Japan
Tel: +81.3.3502-8111- ext. 4852
Fax: +81-3-3502-0438

Mr. Masahiko Fukuda
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
Jingumae 2-6, Sibuya-ku
Tokyo 150, Japan
Tel: +81-3-3814-0666; Fax: +81-3-3813-9739

Mr. Yoichi Ishida
General Manager
Japan Dairy Products Association
1-14-19, Kudan-Kta, Chiyoda-Ku
Tokyo, Japan
Tel: +81-3-3264-4131; Fax: +81-3-3264-4139

KENYA

Jactone W. Jalang'o
Senior Veterinary Officer
Ministry of Agriculture, Livestock Development and
Marketing
Department of Veterinary Services
Private Bag, Kabete
Nairobi, Kenya
Tel: +254-2-632231; Fax: +254-2-631273

REPUBLIC OF KOREA
REPUBLIQUE DE COREE
REPUBLICA DE COREA

Dr. Eunsook Jhon
Deputy Director of Food Sanitation
Food Sanitation Division, Food Affairs Bureau
Ministry of Health and Welfare
Chungang-Dong, Kwacheon-shi
Kyunggi-Do 427-760, Rep. of Korea
Tel: (02) 503-7586; Fax: (02) 504-1100
E-Mail: foodsan@chollian.dacom.ro.kr

Dr. Hee-Jin Choi
Senior Researcher, Food Sanitation Division
Food Affairs Bureau
Ministry of Health and Welfare
Chungang-Dong, Kwacheon-shi
Kyunggi-Do 427-760, Rep. of Korea
Tel: (02) 503-7586; Fax: (02) 504-1100
E-Mail: foodsan@chollian.dacom.ro.kr

Dr. Yang-Hee Cho
Researcher, Food Hygiene Research Department
Korea Institute of Food Hygiene
57-1, Noryangjin-dong, Dongjak-ku
Seoul 156-050, Rep. of Korea
Tel: (02) 826-2100 Ext. 227; Fax: (02) 824-1762
E-Mail: choyh@foodnet.re.kr

LEBANON
LIBAN
LIBANO

Mr. Victor El-Zmeter
Deputy Chief of Mission
Embassy of Lebanon
2560 28th St. N.W.
Washington, D.C. 20008, USA
Tel: (202) 939-6313; Fax: (202) 939-6324

LESOTHO

Mrs. Mamokhantso Phoofolo
Chief Nutrition Officer, Ministry of Agriculture
Nutrition and Home Economics Section
P.O. Box 24
Maseru - 100, Lesotho
Tel: 314610

MADAGASCAR

Mr. Bclair Henri-Gabriel Andrianantoandro
Economic and Commercial Counsellor
Embassy of Madagascar
2374 Massachusetts Avenue, NW
Washington, DC 20008, USA
Tel: (202) 265-5525; Fax: (202) 265-3034

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Mr. Mohd Jaaffar Ahmad
Science Attaché, Embassy of Malaysia
1900 24th Street, N.W.
Washington, D.C. 20008, USA
Tel: (202) 328-2794; Fax: (202) 332-2902

MEXICO
MEXIQUE

Ms. Elvira Espinosa Gutiérrez
Biotechnology Mastery Standardization Manager
(Directora de Normalización)
Ministry of Health (Secretaría de Salud)
Donceles No. 39, Col. Centro-Deleg.
Cuauhtemoc-C.P. 06010, Mexico
Tel: 518 36 96/510 01 96; Fax: 512 96 28
E-Mail: dgcsbysmex@iserve.net.mx

Ms. Carolina Jaramillo Flores
Chemist, Ministry of Health
Donceles No. 39-Col. Centro-Deleg.
Cuauhtemoc-C.P. 06010, Mexico
Tel: 518 36 96/510 01 96; Fax: 512 96 28

Irueste Alejandro Mercedes
Q.F.B., Instituto Mexicano de Normalización y
Certificación A.C.
Manuel Ma. Contreras No. 133, 1º Piso
Col. San Rafael, C.P. 06470, Mexico
Tel: 52 (5) 566 47 50; Fax: 52 (5) 5464546

Mr. Fernando Contreras
Director General, Sagar B Conasag
Recreo No. 14, Piso 10º
Col. Actipán del Valle, C.P. 03230, Mexico
Tel: 534-5018; Fax: 534-2402
Email: fcontreras@sagar.gob.mx

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. J. T. Jansen
(Head of Delegation)
Ministry of Health, Welfare and Sports
P.O. Box 5840
2280 HV Rijswijk, Netherlands
Tel: +31 70 340 5089; Fax: +31 70 340 5435
E-Mail: jj@ry.igb.nl

Mr. J. M. Francken
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk, Netherlands
Tel: +31 70 340 6848; Fax: +31 70 340 5554
E-Mail: jorismj@globalxs.nl

Mr. Hans van den Heuvel
Ministry of Agriculture

Nature Management and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague, Netherlands
Tel: +31 70 379 2418; Fax: +31 70 347 7552
E-Mail: j.j.m.van.den.heuvel@mkg.agro.nl

Mr. André Henken
Microbiological Laboratory for Health Protection
National Institute of Public Health and the
Environment
P.O. Box 1
3720 BA Bithoven, Netherlands
Tel: +31 30 274 2396; Fax: +31 30 274 4434
E-Mail: andre.henken@rivm.nl
Dr. Marcel Zwietering
Wageningen Agricultural University
P.O. Box 8129
6700 EV Wageningen, Netherlands
Tel: +31 317 484204; Fax: +31 317 482237
E-Mail: marcel.zwietering@algemeen.pk.wau.nl

Mr. Gerrit Koornneef
Commodity Board on Arable Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Hague, Netherlands
Tel: +31 70 370 8323; Fax: +31 70 370 8444

Dr. A. E. Leon
Unilever Research Laboratory
Olivier van Noortlaan 120
3133 AT Vlaardingen, Netherlands
Tel: +31 10 460 5892 (or 5369)
Fax: +31 10 460 6241
E-Mail: alain.leon@unilever.com

Mr. M.J.A. Bouwman
COKZ
P.O. Box 250
3830 AG Leusen, Netherlands
Tel: +31 33 496 5696; Fax: +31 33 494 0674

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Dr. Steve Hathaway
National Manager (Research and Development)
MAF Regulatory (Meat and Seafood)
P.O. Box 646
Gisborne, New Zealand
Tel: +64 6 867 1144; Fax: +64 6 868 5707
E-Mail: hathaways@ra.maf.govt.nz

Dr. Peter O'Hara
Deputy Director General
Ministry of Agriculture
P.O. Box 2526
Wellington, New Zealand
Tel: +64-4-474-4211; Fax: +64-4-474-4244
E-Mail: oharap@corp.maf.govt.nz

Mr. Derek Buckland
Senior Advisor (Food Safety)
Food and Nutrition Section
Ministry of Health
P.O. Box 5013
Wellington, New Zealand
Tel: +64 4 96 2120; Fax: +64 4 96 2340
NIGERIA

Dr. S. C. Opara
Director, Food and Drugs Services Department
Federal Ministry of Health
Federal Secretariat Complex
Shehu Shagari Way, P.M.B. 83 Gurki
Abuja, Nigeria
Tel: 09-5237759

Prof. S.A. Odunfa
Director
Federal Institute of Industrial Research
Oshodi, PMB 21023
Ikeja, Lagos, Nigeria
Tel: 01-4522905; Fax: 01-4525880

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. Hilde Kruse
National Veterinary Institute
P.O. Box 8156 Dep.
N-0033 Oslo, Norway
Tel: +47 22 59 7472; Fax: +47 22 59 7475
Email: Hilde.Kruse@vetinst.sri.telemax.no

Mrs. Nina Krefting Aas
Veterinary Hygienist
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187, Dep.
N-0034 Oslo, Norway
Tel: +47 22 24 6758; Fax: +47 22 24 6699

Dr. Bjorn Alf Gondrosen
Senior Executive Officer
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187, Dep.
N-0034 Oslo, Norway
Tel: +47 22 24 6650; Fax: +47 22 24 6699

Mrs. Jorunn Vormeland
Veterinary Advisor, Norway Meat
P.O. Box 360
Okern NB 0513 Oslo, Norway
Tel: +47 22 09 2100; Fax: +47 22 22 0016
Email: jorunn.vormeland@gilde.no

Mr. Terje Solbakken
Veterinary Advisor
Stabburet As
Lienga 6, P.O. Box 711
1411 Kolbotn, Norway
Tel: +47 66 81 6195; Fax: +47 66 80 2870
PERU
PEROU

Mr. Carlos Pastor Talledo
Director Ejecutivo de higiene alimentaria y control
de zoonosis
Ministerio de Salud B, Dirección General de Salud
Ambiental
Las Amapolas No. 350, Urb. San Eugenio
Lima 14, Peru
Tel: 440-2340; Fax: 440-6797
E-Mail: epastor@digesa.sld.pe

Mr. José Reynaldo Sánchez Torres
Fishing Committee Consultant
Exporter's Association
Av. Javier Prado Este 2875
San Borja, Lima, Peru
Tel: 346-2530; Fax: 346-1879

PHILIPPINES
FILIPINAS

Mr. Victoriano B. Leviste
Agricultural Attaché
Embassy of the Philippines
1600 Massachusetts Ave. N.W.
Washington, D.C. 20036, USA
Tel: (202) 467-9422; Fax: (202) 467-9421

Mr. Lucio C. Manghinang, Jr.
Agricultural Analyst
Embassy of the Philippines
1600 Massachusetts Ave. N.W.
Washington, D.C. 20036, USA
Tel: (202) 467-9423; Fax: (202) 467-9421

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Mr. Cezary Organisciak
Veterinary Surgeon
Ministry of Agriculture and Food Economy
30 Wspolna Street
00-930 Warsaw, Poland
Tel: +48 22 623 22 66; Fax: +48 22 623 14 08

Dr. Elzbieta Nitecka
Expert, Foundation of Assistance Programmes for
Agriculture (FAPA)
30 Wspolna Street, Room 325
00-930 Warsaw, Poland
Tel: +48 22 623 22 17; Fax: +48 22 623 17 51

Ms. Hanna Urbankowska
Deputy Director
Agricultural and Food Quality Inspection
32/34 Zurawia Street
00-515 Warsaw, Poland
Tel:+48 22 621 64 21; Fax:+48 22 621 48 58

Ms. Anna Skrzynska
Head of Section
Information and Analysis Department
Agricultural and Food Quality Inspection
32/34 Zurawia Street
00-515 Warsaw, Poland
Tel: +48 22 625 20 28; Fax: +48 22 621 48 58

ROMANIA
ROUMANIE
RUMANIA

Mrs. Olimpia Vorovenci
Expert in AGRO-Food Standards
Romanian Standards Institute
13 J.L. Calderon, Section 2
70201 Bucharest, Romania
Tel: +40 1 210 25 14; Fax: +40 1 210 08 33

Mr. Savu Constantin
Veterinary Surgeon, Ministry of Agriculture
Blvd. Carol 7, No. 21, Section 3
Bucharest, Romania
Tel: +40 1 674 3855; Fax: +40 1 312 4967

RUSSIAN FEDERATION
FEDERATION DE RUSSIE
FEDERACION DE RUSIA
RUSSIAN FEDERATION
FEDERATION DE RUSSIE
FEDERACION DE RUSIA

Dr. Anatoli A. Monisov
Head of the Sanitary-Epidemiological Department
Ministry of Health
18/20 Vadkovsky Per
Moscow 101479, Russian Fed.
Tel: (095) 973-2666; Fax: (095) 973-1398

Dr. Anatoli I. Petoukhov
Head of Food Hygiene Department
Department of Sanitary and Epidemiology
Ministry of Health
18/20 Vadkovsky Per
Moscow 101479, Russian Fed.
Tel: (095) 973-1572; Fax: (095) 973-1398

Dr. Konstantin I. Eller
Head of the Department of Imported Food Hygiene
Inspection, Institute of Nutrition
2/14 Ustinsky Proezd
Moscow 109246, Russian Fed.
Tel: 9 (095) 298-1879; Fax: 7 (095) 298-1883

SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA

Mr. Badr O. Al-Saad
Director
Food and Agriculture Products Department
P.O. Box 3437
Riyadh 11471, Saudi Arabia
Tel: 4520166; Fax: 4520167

SLOVAKIA
SLOVAQUIE
ESLOVAQUIA

Dr. Elena Ceppanova
State Veterinary Administration
Botanicka 17
842 13 Bratislava, Slovakia
Tel:+421 7 723 375; Fax:+421 7 722 128

Dr. Milan Kovac
Director of the Food Research Institute
Priemyselna 4, P.O. Box 25
820 06 Bratislava, Slovakia
Tel:+421 7 526 4622; Fax:+421 7 526 1417
E-Mail: vup@mbox.bts.sk

Dr. Katarina Chudikova
Section of Health Protection
Ministry of Health of the Slovak Republic
Limbova 2,
833 43 Bratislava, Slovakia
Tel:+421 7 378 8215; Fax:+421 7 376 142

SLOVENIA
SLOVENIE
ESLOVENIA

Ms. Mira Zupanc-Kos
State Under B Secretary
Dunajska 58
1000 Ljubljana, Slovenia
Tel: +386 61 178 9126; Fax: +386 61 178 9021

Dr. Peter Bozic
Deputy-Director, Veterinary Directorate of the
Republic of Slovenia
Parmova 53
1000 Ljubljana, Slovenia
Tel: +386 61 13 20333; Fax: +386 61 13 15320

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
AFRICA DEL SUR

Mrs. Verna J. Carolissen-Mackay
Assistant Director, Food Control
Department of Health
Private Bag X 828
Pretoria 0001, South Africa
Tel: +27 12 3120494; Fax: +27 12 3120811
E-Mail: carolv@hltra2.pwv.gov.za

SPAIN

ESPAGNE

ESPAÑA

SPAINESPAGNEESPANA

Dr. Oscar Hernández Prado
Jefe del Servicio de Programas de Prevención de
Riesgos en Alimentos
Subdirección General de Higiene de los Alimentos
Dirección General de Salud Pública
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
28071 Madrid, Spain
Tel: 5961968; Fax: 5964409

Mr. Luís M. Esteruelas
Agriculture and Fisheries Counsellor
Embassy of Spain
2375 Pennsylvania Ave., N.W.
Washington, D.C. 20037, USA
Tel: (202) 728-2339; Fax: (202) 728-2320

SWEDEN

SUEDE

SUECIA

Dr. Sven Lindgren
Professor, Internal Scientific Council
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden
Tel:+46 18 17 56 06; Fax:+46 18 10 58 48
Email: Sven.Lindgren@slv.se

Mrs. Karin Winberg
Government Inspector, Food Control Division 2
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden
Tel:+46 18 17 55 00; Fax:+46 18 10 58 48
E-Mail: kawi@slv.se

Mr. Erland Pääjärvi
Chief Veterinary Officer
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden
Tel:+46 18 17 55 00; Fax:+46 18 10 58 48
E-Mail: erpa@slv.se

Mr. Per Mattsson
Head of Food Control Division 2
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden
Tel:+46 18 17 55 70; Fax:+46 18 10 58 48
Email: pema@slv.se

SWITZERLAND

SUISSE

SUIZA

Dr. Andreas Baumgartner
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Berne, Switzerland
Tel:+41 31 322 95 82; Fax:+41 31 322 95 74
E-Mail: andreas.baumgartner@bag.admin.ch

Prof. Melchior Schällibaum
Swiss Federal Dairy Research Station
FAM
Liebefeld, CH-3003 Berne, Switzerland
Tel:+41 31 323 81 84; Fax:+41 31 323 82 27
Email: melchior.schaellibaum@fam.admin.ch

Dr. Jean Vignal
Nestec Ltd.
Avenue Nestle 55
CH-1800 Vevey, Switzerland
Tel:+41 21 924 35 01; Fax:+41 21 924 45 47
E-Mail: jean.vignal@nestle.com

THAILAND

THAILANDE

TAILANDIA

THAILANDTHAILANDETAILANDIA

Prof. Dr. Pakdee Pothisiri
Deputy-Permanent Secretary
Ministry of Public Health
Tivanon Road
Nonthaburi 11000, Thailand
Tel:+662 5901012; Fax:+662 5918506
Email: ppakdee@health.meph.go.th

Mr. Soodsakorn Putho
Minister-Counsellor (Industry)
Office of Industrial Affairs
Royal Thai Embassy
1024 Wisconsin Ave., N.W.
Washington, D.C.20007, USA
Tel:(202) 944-3620; Fax:(202) 944-3623
Email: kornt@ari.net

Mrs. Jirawatana Fasawang
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
National Codex Alimentarius Committee of Thailand
Ministry of Industry
Rama VI Street, Rajathevee
Bangkok 10400, Thailand
Tel: +662 2023443; Fax: +662 2478741
E-Mail: jirawat@tisi.go.th

Mr. Prakarn Virakul
Minister Counsellor (Agriculture)
1024 Wisconsin Ave., N.W., Suite 203
Washington, D.C. 20007, USA
Tel: (202) 338-1543; Fax: (202) 338-1549
moaldc@erols.com

Dr. Suphsorn Chayovan
Director, National Food Institute
Gypsum Metropolitan Tower
18th Floor, 5392 Soi-Ayudhya Rd.
Rajdhevee, Bangkok 10400, Thailand
Tel: +662 2487541-8 Ext. 137; Fax: +662 6425200

Mr. Wanchai Somchit
Executive Manager
Thai Food Processor's Association
170/22 Ocean Tower 1, 9th Floor
New-Rachadapisek Rd.
Klongteoy Bangkok 10110, Thailand
Tel: +662 261 2684-6; Fax: +662 261 2996-7
Chittima C. Iamsudha
Third Secretary, Royal Thai Embassy
1024 Wisconsin Ave. N.W., Suite 401
Washington, DC 20007, USA
Tel: (202) 944-3600; Fax: (202) 944-3611
Email: thi.wsn@ari.net

TOGO

Edem Frederic Hegbe
Minister Counsellor
Embassy of Togo
2208 Massachusetts Ave. NW
Washington, DC 20008, USA
Tel: (202) 234-4212; Fax: (202) 232-3190

UNITED KINGDOM ROYAUME UNI REINO UNIDO

Dr. Roger Skinner
Principal Medical Officer
Joint Food Safety and Standards Group
Department of Health
Health Aspects of the Environment and Public Health
Divisions
Elephant and Castle
London, SE1 61W, UK
Tel: +44 171 972 5067; Fax: +44 171 972 5141
E-Mail: rskinner@hefunfo.demon.co.uk

Dr. David Harper
Chief Scientific Officer
Department of Health
Health Aspects of the Environment
Skipton House, Room 539B
80 London Road, Elephant and Castle
London, SE1 6LW, UK
Tel: +44 171 972 5353; Fax: +44 171 972 5155
E-Mail: david.harper@doh.gov.uk

Mr. Malcolm Kane
Chief Food Technologist
J. Sainsbury Plc., Stanford House
Stanford Street
London, SE1 9LL, UK
Tel: +44 171 695 6672; Fax: +44 171 695 7165

Dr. David Jervis
Group Food Safety Adviser
Unigate European Food, Group Technical Centre
Station Road, Wooton Bassett
Swindon, Wiltshire SN4 7EF, UK
Tel: +44 1793 852451; Fax: +44 1793 853915
E-Mail: iain.bremner@st-ivel.co.uk

Dr. Bob Mitchell
Principal Scientific Officer
Joint Food Safety and Standards Group
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Ergon House, Room 417
c/o Nobel House, 17 Smith Square
London, SW1P 3JR, UK
Tel: +44 171 238 5705; Fax: +44 171 238 6745
E-Mail: r.mitchell@fscii.maff.gov.uk

Mr. Chris Pratt
Principal, Joint Food Safety and Standards Group
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Ergon House, Room 416
c/o Nobel House, 17 Smith Square
London, SW1P 3HX, UK
Tel: +44 171 238 6466; Fax: +44 171 238 6745
E-Mail: c.pratt@msf.maff.gov.uk

Mr. John Barnes
Principal, Joint Food Safety and Standards Group
Department of Health
Room 503A, Skipton House
80 London Road
London E51 6LW, UK
Tel: +44 171 972 5067; Fax: +44 171 972 5141
E-Mail: jbarnes@doh.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Mr. E. Spencer Garrett
Laboratory Director
DOC/NOAA/National Marine Fisheries Service
705 Convent Street
Pascagoula, MS 39567, USA
Tel: (601) 769-8964; Fax: (601) 762-7144
E-Mail: spencer.garrett@noaa.gov

Mr. Arthur L. Banks
Senior Advisor, Environmental Health Policy
Food and Drug Administration
200 "C" Street, SW
Washington, DC 20204, USA
Tel: (202) 205-4207; Fax: (202) 205-4422
E-Mail: alb@cfsan.fda.gov

Mr. Dane Bernard
Vice President, Food Safety Programs
National Food Processor Association
1401 New York Ave., NW
Suite 400, Washington, DC 20005, USA
Tel: (202) 639-5983; Fax: (202) 637-8473
E-Mail: dbernard@nfpa.food.org
Dr. Leslie Bluhm
Strategic Manager
Food Processing and Packaging (HFS-15)
Food and Drug Administration
200 C Street, SW, Room 5844
Washington, DC 20204, USA
Tel: (202) 205-8884; Fax: (202) 401-2893
E-Mail: lxb@cfsan.fda.gov

Ms. Emille Cole
Principle Programs Support Officer
National Marine Fisheries Service
705 Convent Street
Pascagoula, MS 39567, USA
Tel: (601) 769-8964; Fax: (601) 762-7144
E-Mail: USCCFH@aol.com

Dr. Martin Cole
Group Director, Preservation & Microbiology
Nabisco, Inc.
299 DeForest Avenue
East Hanover, NJ 07936, USA
Tel: (201) 503-4500; Fax: (202) 503-3255
E-Mail: colem@nabisco.com

Ms. Peg Coleman
Risk Assessment Branch
USDA/FSIS/OPHS
1400 Independence Avenue, SW
Room 3718, FCB
Washington, DC 20005-3700, USA
Tel: (202) 501-7379; Fax: (202) 501-6929
E-Mail: peg.coleman@usda.gov

Lt. Col. W. David Goolsby
Chief, Food Safety Office
Department of the Defense Veterinary Service
Office of the Surgeon General (HQ DA)
5109 Leesburg Pile
Falls Church, VA 22041, USA
Tel: (703) 681-3062; Fax: (703) 681-3035/3163
E-Mail: ltc_david_goolsby@otsg-amedd.army.mil

Dr. Philip Bolger
Chief, Contaminants Branch
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, USA
Tel: (202) 205-5234; Fax: (202) 260-0498

Dr. Stanley Green
Chief, Emerging Microbial Issues Branch
USDA/FSIS/OPHS
Franklin Court Bldg., Room 3714
1099 14th Street, NW
Washington, DC 20005, USA
Tel: (202) 501-6022; Fax: (202) 501-6929
E-Mail: stanley.green@usda.gov

Ms. Julia C. Howell
Director, Regulatory Submissions
The Coca-Cola Company
P.O. Drawer 1734
Atlanta, GA 30301, USA
Tel: (404) 676-4224; Fax: (404) 676-7166
E-Mail: jhowell@na.ko.com

Dr. George Jackson
Acting Director, Office of Special Research Skills
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, DC 20204, USA
Tel: (202) 205-4051; Fax: (202) 401-7740
E-Mail: gjj@cfsan.fda.gov

Dr. Michael Jahncke
Superintendent/Associate Professor
VA Seafood Research and Extension Center
102 South King Street
Hampton, VA 23669, USA
Tel: (757) 727-4861; Fax: (757) 727-4871
E-Mail: mjahncke@vt.edu

Mr. Roy Martin
Vice President for Science and Technology
National Fisheries Institute, Inc.
1901 N. Fort Myer Drive
Arlington, VA 22209, USA
Tel: (703) 524-8883; Fax: (703) 524-4619

Dr. Roberta A. Morales
North Carolina State University
Dept. of Agricultural and Resource Economics
Room 324 E Nelson Hall
Raleigh, NC 27695-8109, USA
Tel: (919) 515-4670; Fax: (919) 515-1824
E-Mail: Roberta_Morales@ncsu.edu

Mr. Jack Mowbray
Consumer Safety Officer
Food and Drug Administration
200 C Street, SW, Room 4411
Washington, DC 20204, USA
Tel: (202) 205-1731; Fax: (202) 205-4422
E-Mail: Jmowbray@bangate.fda.gov

Dr. Marguerite Neill
Assistant Professor of Medicine
Memorial Hospital of Rhode Island
Division of Infectious Diseases
111 Brewster Street
Pawtucket, RI 02860, USA
Tel: (401) 729-2534; Fax: (401) 729-2795
E-Mail: marguerite_neill@brown.edu

Dr. Morris Potter
Assistant Director for Foodborne Diseases
National Center for Infectious Diseases
Centers for Disease Control & Prevention
1600 Clifton Road
Atlanta, GA 30333, USA
Tel: (404) 639-2213; Fax: (404) 639-2212
E-Mail: mep1@cdc.gov

Mr. Gary Sherlaw
Vice President, Food Safety Systems
NSF International
2100 Commonwealth, Suite 100
Ann Arbor, MI 48105, USA
Tel: (313) 332-7334; Fax: (313) 669-0196
E-Mail: sherlaw@nsf.org

Mr. Stephen Spinak
Food Technologist
Regulatory Food Processing & Technology Branch
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, DC 20204, USA
Tel: (202) 205-4842; Fax: (202) 260-0136
E-Mail: sspinak@bangate.fda.gov

Mr. Ralph Stafko
USDA/FSIS
Room 3835, South Building
14th and Independence Ave., SW
Washington, DC 20250, USA
Tel: (202) 720-5861; Fax: (202) 720-2345
E-Mail: rstafko@usda.gov

Ms. Kathy Sullivan
Manager, Food Safety Systems
Kraft Foods
Three Lakes Drive
Northfield, IL 60093, USA
Tel: (847) 646-2741; Fax: (847) 646-7130

Dr. Michael Wehr
National Milk Producers Federation
1840 Wilson Blvd.
Arlington, VA 22201, USA
Tel: (703) 243-6111; Fax: (703) 841-9328
E-Mail: wehrhere@aol.com

Dr. Richard Whiting
Research Food Technologist
USDA/ARS
600 East Mermaid Lane
Wyndmoor, PA 19038, USA
Tel: (215) 233-6437; Fax: (215) 233-6581
E-Mail: rwhiting@arserrc.gov

Mr. Gregg Young
USDA/FAS
Office of Food Safety and Technical Services
Room 5545, South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250, USA
Tel: (202) 690-3334; Fax: (202) 690-0677
E-Mail: youngg@fas.usda.gov

URUGUAY

Dr. Delvey Anchieri
Directora del Departamento de Higiene de los Alimentos
Ministerio de Salud Pública
18 de Julio de 1892, 4º piso, Anexo B
Montevideo, Uruguay
Tel/Fax: +598 2 409 8302

Ms. Ana María Berti
Director
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Avenida Millán 4703
Montevideo, Uruguay
Tel/Fax: +598 2 309 3069

Dr. María Luisa Blanco Giani
Directora de División
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Constituyente 1476
Montevideo, Uruguay
Tel: +598 2 409 3154; Fax: +598 2 409 6302
E-Mail: spintos@adinet.com.uy

OBSERVERS

GEORGIA GEORGIE

Dr. Beglar Tavartkiladze
Piazza di Spagna, 20
I-00187 Roma, Italy
Tel: +39 6 994 1982; Fax: +39 6 994 1942

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS ORGANISATIONS INTERNATIONALES ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

AOAC INTERNATIONAL

Dr. Tony Hitchens
481, N. Frederick Ave., Suite 500
Gaithersburg, MD 20877-2417, USA
Tel: (202) 260-0874; Fax: (202) 401-7740
Email: adh@bfd.ssw.dhhs.gov

CONSUMERS INTERNATIONAL

Ms. Lisa Lefferts
Consultant, Consumers International
5280 Rockfish Valley Highway
Faber, VA 22938, USA
Tel: (804) 361-2349

Head Office:
24 Highbury Crescent
London N5, 1RX, United Kingdom
Tel: +44 171 226 6663; Fax: +44 171 354 0607
E-Mail: consint@dircon.co.uk

Mr. A.P. Gautam
P.O. Box 5841
Kathmandu, Nepal
Fax: +977 1 418 890

COUNCIL OF MINISTERS OF THE EU CONSEIL DES MINISTRES DE L'EU CONSEJO DE MINISTROS DE LA EU

Mr. Paul Reiderman
Administrator
Rue de la Loi 175
1048 Brussels, Belgium
Tel: +32.2.285.8563; Fax: +32.2.285.7928

Mr. Paul Culley
Principal Administrator
Council of Ministers Secretariat
Rue de la Loi 175
1048 Brussels, Belgium
Tel: +32 2 285 6197; Fax: +32 2 285 7928

EUROPEAN COMMISSION COMMISSION EUROPEENNE COMISION EUROPEA

Ms. Christine M. Majewski
Administrator
Directorate General III/E/1
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles, Belgium
Tel: +32 2 295 08 74; Fax: +32 2 296 09 51
E-Mail: christine.majewski@dg3.ceo.be or
majewskic@aol.com

Ms. Marie-Ange Balbinot
Administrator - EC Codex Coordinator
Directorate General III/E/1
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles, Belgium
Tel: +32 2 295 07 63; Fax: +32 2 296 09 51
E-Mail: Marie-ange.Balbinot@dg3.cec.be

Mr. Henri Belveze
Acting Head of the Unit
European Commission
Directorate General XXIV/01
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles, Belgium
Tel: +32 2 296 28 12; Fax: +32 2 299 62 97
E-Mail: henri.belveze@dg24.cec.be

Dr. Eric Thevenard
Administrator
European Commission
Directorate General VI.B.II
Rue de la Loi 220
B-1049 Bruxelles, Belgium
Tel: +32 2 296 99 66; Fax: +32 2 295 31 44
E-Mail: eric.thevenard@dg6.cec.be

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

Dr. Merle Pierson
Virginia Polytechnic Institute & State University
Dept. of Food Science and Technology
Food Science Building
Blacksburg, Virginia 24061, USA
Tel: (540) 231-8641; Fax: (540) 231-9293

Dr. Rosetta Newsome
Institute of Food Technologists
221 North Lasalle Street
Chicago, Illinois 60601, USA
Tel: (312) 782-8424; Fax: (312) 782 8348

EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION

Mr. Christophe Wolff
Legislative Officer
European Dairy Association
14, Rue Montoyer
Brussels B-1000, Belgium
Tel: +32 2 549 50 40; Fax: +32 2 549 50 49
E-Mail: eda@arcadis.be

INTERNATIONAL ATOMIC ENERGY AGENCY (IAEA)

Dr. Ricardo Molins
Food Preservation Section
Joint FAO/IAEA Division of Nuclear Techniques in
Food & Agriculture
International Atomic Energy Agency
Wagramer Strasse 5, P.O. Box 100
A-1400 Vienna, Austria
Tel: +43 1 2060 - Ext. 21642; Fax: +43 1 20607
E-Mail: r.molins@iaea.org

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE (IDF/FIL)

Mr. R. Byrne
International Dairy Foods Association
1250 "H" Street, NW, Suite 900
Washington, DC 20005, USA
Tel: (202) 737-4332; Fax: (202) 331-7820

Mr. C. Heggum
Danish Dairy Board
Frederiks Alle 22
DK-8000 Aarhus C, Denmark
Tel: +45 87 31 20 00; Fax: +45 87 31 20 01

Prof. Dr. W. Heeschen
c/o Federal Dairy Research Centre
Institute for Hygiene
Hermann-Weigmann-Str.1
D-24103 Kiel, Germany
Tel: +49 431 609 2388; Fax: +49 431 609 2308

INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS (ICMSF)

Dr. Michel Van Schothorst
Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey, Switzerland
Tel: +41 21 924 4241; Fax: +41 21 924 4598

INTERNATIONAL COUNCIL OF INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATION

Dr. Stephen A. Ziller
Executive Secretary, ICGMA
1010 Wisconsin Avenue, NW, #900
Washington, DC 20007, USA
Tel: (202) 337-9400; Fax: (202) 337-4508

Dr. Kenneth Hiller
Associate Director, Food and Beverage
Professional & Regulatory Services
The Procter & Gamble Company
6071 Center Hill Avenue
Cincinnati, OH 45224, USA
Tel: (513) 634-2495; Fax: (513) 635-1813

INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE PRODUCERS

Mrs. Kristen Gunter
Lawyer
10 Rue de Liège
F-75009 Paris, France
Tel: +33 1 48 74 31 16; Fax: +33 1 53 21 95 88

INTERNATIONAL FEDERATION OF CHEWING GUM ASSOCIATIONS

Dr. John P. Modderman
c/o Keller and Heckman LLP
1001 G Street, NW
Washington, DC 20001, USA
Tel: (202) 434-4132; Fax: (202) 434-4646
E-Mail: modderman@khllaw.com

INTERNATIONAL FROZEN FOOD ASSOCIATION

Mr. Robert L. Garfield
Vice President Regulatory and Technical Affairs
International Frozen Food Association
2000 Corporate Ridge, Suite 1000
McLean, Virginia 22102, USA
Tel: (703) 821-0770; Fax: (703) 821-1350
Mr. Martin Hahn
Associate, American Frozen Food Institute
Hogan & Hartson, L.L.P.
555 13th Street, N.W.
Washington, D.C. 20004-1109, USA
Tel: (202) 637-5926; Fax: (202) 637-5910

Ms. Andrea M. Bruce
Associate, American Frozen Food Institute
Hogan & Hartson LLP
555 13th Street, N.W.
Washington, D.C. 20004-1109, USA
Tel: (202) 636-6456; Fax: (202) 637-5910

**INTERNATIONAL GROUP OF NATURAL
MINERAL WATERS
GROUPEMENT INTERNATIONAL DES
SOURCES D'EAUX MINERALES
(GISEM-UNESEM)**

Mr. Philippe Caradec
GISEM-UNESEM
10 Rue de la Tremoille
F-75008 Paris, France
Tel:+33 1 47 20 3110; Fax:+33 1 47 20 2762

**INTERNATIONAL GROUP OF NATURAL
MINERAL WATERGROUPEMENT
INTERNATIONAL DES SOURCES D=EAUX
MINERALES(GISEN-UNESEM)M. Philippe
CaradecGISEM-UNESEM10 Rue de la Tremoille, F-
75008 ParisTel +33 1 47 20 3110Fax +33 1 47 20
2762INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE (ILSI)**

Dr. Cathy L. St.Hilaire
Director, Regulatory Affairs/Hershey Foods
ILSI/Hershey Foods
27 W Chocolate Ave.
Hershey, PA 17033, USA
Tel: (717) 534-5304; Fax: (717) 534-7854

Ms. Catherine Nnoka
ILSI North America
1126 Sixteenth Street, NW
Washington, DC 20036, USA
Tel: (202) 659-0074; Fax: (202) 659-3859
E-Mail: cnnoka@ilsi.org

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ISO)**

Dr. Sven Qvist
Danish Veterinary and Food Administration
Howtzevej 13
DK-2000 Frederiksberg, Denmark
Tel:+45 31 87 11 33; Fax:+45 38 34 62 65

**INTERNATIONAL TOXICOLOGY
INFORMATION CENTRE**

Dr. Barbara Petersen
President, Novigen Sciences, Inc.
1730 Rhode Island Avenue, NW, Suite 1100
Washington, DC 20036, USA
Tel: (202) 293-5374; Fax: (202) 293-5377

Ms. Gloria Brooks-Ray
Principal Adviser, Codex Alimentarius
Novigen Sciences, Inc.
P.O. Box 9
Mountain Lakes, NJ 07046, USA
Tel/Fax: (973) 334-4652

Dr. G. Vettorazzi
Director
International Toxicology Information Centre
Paseo Ramón Lili, 1, 4-D
E-20002 San Sebastian, Spain
Tel:+34 43 320 455; Fax:+34 43 320 487

**PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION
(PAHO)**

Dr. Claudio R. Almeida
Regional Advisor in Food Safety
Veterinary Public Health Program
Pan American Health Organization
525 23rd Street, N.W.
Washington, DC 20037-2895, USA
Tel: (202) 974-3193; Fax: (202) 974-3643
E-Mail: calmeida@ paho.org

Dr. Primo Arambulo III
Veterinary Public Health Coordination
PAHO
525 23rd Street, NW
Washington, DC 20037-2895, USA
Tel: (202) 974-3000

Dr. Juan A. Cuellar
Advisor in Food Safety
PAHO
525 23rd Street, NW
Washington, DC 20037-2895, USA
Tel: (202) 974-3190
E-Mail: cuellary@inppaz.ar

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE
ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD**

Dr. Fritz Käferstein
Director
Programme of Food Safety and Food Aid
World Health Organization
20, Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27, Switzerland
Tel: 41-22 791 3535; Fax: 41-22 791 4807
E-Mail: kafersteinf@who.ch

SPECIALS

Dr. John Prucha
Assistant Deputy Administrator
International & Domestic Policy
U. S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250, USA
Tel: (202) 720-3473; Fax: (202) 690-3856

Mr. Michael Taylor
Partner, King and Spalding
1730 Pennsylvania Avenue, NW
Washington, DC 20006, USA
Tel: (202) 737-0500

Mr. Thomas J. Billy
Administrator, U. S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 331-E, Jamie Whitten Bldg.
1400 Independence Ave, S.W.
Washington, DC 20250, USA
Tel: (202) 720-7025

Dr. Edward Scarbrough
U.S. Manager for Codex
U. S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 347E, Jamie Whitten Bldg.
1400 Independence Ave, S.W.
Washington, DC 20250, USA

Mr. Richard Boyd
Senior Marketing Specialist
Fruit and Vegetable Division
U. S. Department of Agriculture, AMS
Room 0717 South Bldg.
1400 Independence Ave, S.W.
Washington, DC 20250, USA

Mr. Pat Clerkin
Director, Codex Office
Room 314 WEC
1255 22nd Street, NW
Washington, DC 20250-3700, USA

Mr. Andrew Hatch
Assistant to the Deputy Administrator
Fruit and Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service, USDA
14th and Independence Avenue, Room 2071-S
Washington, DC 20090-6456, USA

Mr. Jeffrey Brown
Consumer Safety Officer
Food and Drug Administration
Division of HACCP
200 C Street, SW
Washington, DC 20204, USA
Tel: (202) 205-4231; Fax: (202) 260-0136
E-Mail: jbrown1@bangate.fda.gov

Dr. Andrew Ebert
Technical Director, Chilled Foods Association
5775 Peachtree-Dunwoody Road, Suite 500-G
Atlanta, GA 30342, USA
Tel: (404) 252-3663; Fax: (404) 252-0774
E-Mail: cfa@assnhq.com

Ms. Linda Horton
Director, International Policy
Food and Drug Administration
5600 Fishers Lane, HF-23
Rockville, MD 20857, USA
Tel: (301) 827-3344; Fax: (301) 443-6906
E-Mail: lhorton@oc.fda.gov

Dr. Joe Madden
Strategic Manager, Microbiology
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, DC 20004, USA
Tel: (202) 205-4197; Fax: (202) 401-2893
E-Mail: jmm@fdacf.ssw.dhhs.gov

Dr. Gary Matlock
Director, Office of Sustainable Fisheries
National Marine Fisheries Service
1315 East-West Highway
Silver Spring, MD 20910, USA
Tel: (301) 713-2334; Fax: (301) 713-0596
E-Mail: gary.matlock@noaa.gov

Dr. Dan McChesney
FDA/CVM
7500 Standish Place, HFV-220
Rockville, MD 20855, USA
Tel: (301) 594-1730; Fax: (301) 594-1812
E-Mail: dmcchesn@bangate.fda.cvm

Mr. Johnnie G. Nichols
International Dairy Foods Association
1250 H Street, NW, Suite 900
Washington, DC 20005, USA
Tel: (202) 737-4332; Fax: (202) 331-7820
E-Mail: jnichols@idfa.org

Dr. Alvin P. Rainosek
Statistician
National Seafood Inspection Laboratory
705 Convent Street
Pascagoula, MS 39567, USA
Tel: (601) 769-8964; Fax: (601) 762-7144
E-Mail: rainosek@jaguar1.usouthal.edu

Mr. Allen Saylor
USDA/Dairy Division
Room 2750, South Building
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250, USA
Tel: (202) 720-9385; Fax: (202) 720-2643
E-Mail: allen.r.saylor@usda.gov

Ms. Virginia N. Scott
Senior Director, Food Safety Programs
National Food Processors Association
1401 New York Avenue, NW
Washington, DC 20005, USA
Tel: (202) 639-5985; Fax: (202) 637-8473
E-Mail: jscott@nfpa.food.org

Mr. Joe Smucker
Milk Safety Branch
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, DC 20204, USA
Tel: (202) 205-8178; Fax: (202) 205-5560
E-Mail: jis@cfsan.fda.gov

Mr. Duane Spomer
USDA/Dairy Division
Room 2750, South Building
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250, USA
Tel: (202) 720-9382; Fax: (202) 720-2643
E-Mail: duane_r_sppomer@usda.gov

Dr. John M. Tennyson
Food Technologist
National Marine Fisheries Service
3209 Frederic Street, P.O. Box 1207
Pascagoula, MS 39567-1207, USA
Tel: (601) 762-7402; Fax: (601) 769-9200
E-Mail: jtennyson@triton.pas.nsil.nmfs.gov

Dr. Sharon Thompson
FDA/CVM
HFV-3, 7500 Standish Place
Rockville, MD 20855, USA
Tel: (301) 594-1798; Fax: (301) 594-1830
E-Mail: sthompso@bangate.fda.gov

Ms. Marilyn Moore
USDA, Room 5541
12th and Independence Avenue, S.W.
Washington, D.C. 20250, USA
Tel: (202) 690-1850; Fax: (202) 720-0069

Tyronne Wilson
Director, Technical Affairs
International Bottled Water Assoc.
1700 Diagonal Road, Suite 650
Alexandria, VA 22314, USA
Tel: (703) 683-5213; Fax: (703) 683-4074

Dr. Ann Marie McNamara
Director, Microbiology Division
USDA, Food Safety & Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Rm. 3714, Franklin Court
Washington, DC 20250-3700, USA
Tel: (202) 501-6022; Fax: (202) 501-6929
E-Mail: annmarie.mcnamara@usda.gov

U.S. SECRETARIAT

Mrs. Rhonda S. Nally-Bond
Executive Officer for Codex Alimentarius
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
West End Court - Room 311
1255 22nd Street, NW
Washington, DC 20037, USA
Tel: (202) 418-8852; Fax: (202) 418-8865
E-Mail: USCODEX@AOL.COM

Ms. Barbara Comstock
Visual Information Specialist
National Marine Fisheries Service
705 Convent Street
Pascagoula, MS 39567, USA
Tel: (601) 769-8964; Fax: (601) 762-7144
E-Mail: barbara.comstock@noaa.gov

Mr. Amjad Ali
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
West End Court-Room 311
1255 22nd Street, NW
Washington, DC 20037, USA
Tel: (202) 418-8852; Fax: (202) 418-8865
E-Mail: USCODEX@AOL.COM

Ms. Ellen Matten
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
West End Court-Room 311
1255 22nd Street, NW
Washington, DC 20037, USA
Tel: (202) 418-8852; Fax: (202) 418-8865
E-Mail: USCODEX@AOL.COM

Ms. Becky LaQuay
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture, OPHS
Rm. 341-E, J.L. Whitten Bldg.
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-3700, USA
Tel: (202) 205-0293; Fax: (202) 690-2980
E-Mail: becky.laquay@usda.gov

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Dr. Kazuaki Miyagishima
Scientist
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39-6-570-54098; Fax: +39-6-570-54593
E-Mail: miyagishimak@who.ch

Ms. Selma Helena Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39-6-570-55826; Fax: +39-6-570-54593
E-Mail: selma.doyran@fao.org

Dr. Jeronimas Maskeliunas
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39-6-570-53967; Fax: +39-6-570-54593
E-Mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org