

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 1 del programa**

**CX/FH 04/1**

**Diciembre de 2003**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

**Trigésimo-sexta reunión**

**Washington DC, Estados Unidos de América, 29 de marzo - 3 de abril de 2004**

**Washington Convention Center, Sala 207, 801 Mount Vernon Place, NW., Washington, DC 20001,  
Estados Unidos de América, del lunes 29 de marzo a las 10.00 horas al sábado 3 de abril de 2004**

### **PROGRAMA PROVISIONAL**

<b>Tema del programa</b>	<b>Asunto</b>	<b>Signatura del documento</b>
	Apertura de la reunión	
1.	Aprobación del programa	CX/FH 04/1
2.	Cuestiones remitidas al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex	CX/FH 04/2
3.	Aprobación de las disposiciones de higiene en las normas y códigos de prácticas del Codex:	CL 2003/39 - FH
	a) Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros: Sección 2.2 y 2.6 de Definiciones, sección 6 - Acuicultura y sección 10 - Elaboración de productos pesqueros rebozados congelados rápidamente	ALINORM 04/27/18, Apéndice V
	b) Proyecto de Norma para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado	ALINORM 04/27/18, Apéndice II
	- <i>Observaciones en respuesta a la circular CL 2003/39 – FH</i>	CX/FH 04/3
4.	Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos en el Trámite 7	CL 2003/27 - FH; ALINORM 03/13A, Apéndice III
	- <i>Observaciones en el Trámite 6</i>	CX/FH 04/4
5.	Documentos de debate sobre la gestión de trabajo del Comité:	
	a) Anteproyecto de un proceso por el cual el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos podría emprender su trabajo sobre la evaluación de riesgos microbiológicos/ gestión de riesgos	CX/FH 04/5
	- <i>Observaciones</i>	CX/FH 04/5-Add. 1

**S**

- b) Documento de debate sobre la elaboración de procesos, procedimientos y criterios para establecer prioridades en el trabajo del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos CX/FH 04/5-Add. 2
- c) Documento de debate sobre la elaboración de opciones para un proceso de interacción entre Comités CX/FH 04/5-Add. 3
- 6. Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos en el Trámite 4 CX/FH 04/6
  - *Observaciones en el Trámite 3* CX/FH 04/6-Add. 1
- 7. Anteproyecto de Directrices sobre la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos a la [Gestión] de *Listeria monocytogenes* en los Alimentos en el Trámite 4 CX/FH 04/7
  - *Observaciones en el Trámite 3* CX/FH 04/7-Add. 1
- 8. Anteproyecto de Revisión del Código de Prácticas de Higiene para los Productos a Base de Huevo (CAC/RCP 15-1976) en el Trámite 4 CX/FH 04/8
  - *Observaciones en el Trámite 3* CX/FH 04/8-Add. 1
- 9. Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de Higiene de los Alimentos en el Trámite 4 CX/FH 04/9
  - *Observaciones en el Trámite 3* CX/FH 04/9-Add. 1
- 10. Informes de las Consultas Especiales de Expertos FAO/OMS sobre la evaluación de riesgos asociados a los peligros microbiológicos en los alimentos y cuestiones conexas: CX/FH 04/10
  - (a) Documento de debate sobre estrategias de gestión de riesgos para *Campylobacter* spp. en las aves de corral CX/FH 04/10-Add. 1
  - (b) Perfil de riesgos para *E. coli* enterohemorrágico incluida la identificación de los productos básicos afectados, entre ellos las semillas germinadas, la carne de vacuno y de cerdo picada CX/FH 04/10-Add. 2
  - (c) Documento de debate sobre estrategias de gestión de riesgos para *Salmonella* spp. en las aves de corral CX/FH 04/10-Add. 3
- 11. Documento de debate sobre el Anteproyecto de Revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños CX/FH 04/11
  - (a) Perfil de riesgos para *E. sakazakii* CX/FH 04/12
- 12. Anteproyecto de Directrices para la Reutilización Higiénica del Agua de Elaboración en las Fábricas de Alimentos CX/FH 01/9
  - *Observaciones en el Trámite 3* CX/FH 01/9-Add. 1
- 13. Documento de debate sobre el Anteproyecto de Directrices para la Evaluación de Materias Objetables en los Alimentos CX/FH 01/14
- 14. Otros asuntos y trabajos futuros
- 15. Fecha y lugar de la próxima reunión
- 16. Aprobación del informe

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

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

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

### NOTAS SOBRE EL PROGRAMA PROVISIONAL

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

**Tema 1 del programa. Aprobación del programa** (Doc. Ref. CX/FH 04/1). De conformidad con lo dispuesto en el Artículo V.1 del Reglamento de procedimiento, el primer tema del programa provisional será la aprobación del programa.

**Tema 2 del programa. Cuestiones remitidas al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex** (Doc. Ref. CX/FH 04/2). El documento se basa en la información preparada por la Secretaría del Codex. Se invita al Comité a examinar los asuntos que le han remitido la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités.

**Tema 3 del programa. Aprobación de las disposiciones de higiene en las normas y códigos de prácticas del Codex: a) Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros: Sección 2.2 y 2.6 de Definiciones, sección 6 - Acuicultura y sección 10 - Elaboración de productos pesqueros rebozados congelados rápidamente y b) Proyecto de Norma para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado** (Doc. Ref. CL 2003/39-FH y Apéndices II y V del ALINORM 04/27/18). Se invita al Comité a examinar y ratificar o enmendar las disposiciones de higiene de los textos mencionados elaborados por el CCFHP en su 26ª reunión. Las observaciones figuran en el documento CX/FH 04/3.

**Tema 4 del programa. Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos** (Doc. Ref. CL 2003/27-FH y Apéndice III del ALINORM 03/13A). El texto actual del documento es el resultado de los debates sostenidos en la 35ª reunión del Comité. Las observaciones de los gobiernos se resumen en el documento CX/FH 04/4.

**Tema 5 del programa. Documentos de debate sobre la gestión de trabajo del Comité.** Se invita al Comité a:

- examinar los procedimientos de trabajo entre las consultas especiales de expertos y el CCFH en el entendimiento de que el procedimiento aprobado podría ser publicado en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius. Se presentarán las observaciones en respuesta al documento CX/FH 04/5 en el documento CX/FH 04/5-Add. 1;
- examinar otros documentos preparados por las delegaciones de Nueva Zelandia y de Australia para mejorar la labor del Comité.

**Tema 6 del programa. Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos** (Doc. Ref. CX/FH 04/6). El texto actual es el resultado de las mejoras introducidas a la luz del debate del CCFH en su 35ª reunión y de la reunión del Grupo de Trabajo dirigida por Francia. En el documento CX/FH 04/6-Add. 1 se recogen las observaciones recibidas en respuesta al documento CX/FH 04/6.

**Tema 7 del programa. Anteproyecto de Directrices sobre la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos a la [Gestión] de *Listeria monocytogenes* en los Alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 04/7). Se invita al Comité a que examine el Anteproyecto de Directrices mencionado elaborado por Alemania con la ayuda de sus colaboradores de redacción. Las observaciones de los gobiernos se resumen en el documento CX/FH 04/7-Add. 1.

En la última reunión se tomó nota de que no había consenso sobre la elaboración en paralelo de las Directrices y el documento sobre criterios microbiológicos específicos para *Listeria monocytogenes* en los alimentos. El Comité llegó a la conclusión de que se podía examinar la elaboración del documento mencionado en una reunión futura. Se invita por tanto al Comité a que examine la cuestión de cómo proceder para la elaboración de este documento.

**Tema 8 del programa. Anteproyecto de Revisión del Código de Prácticas de Higiene para los Productos a Base de Huevo (CAC/RCP 15-1976)** (Doc. Ref. CX/FH 04/8). Se invita al Comité a que examine el Anteproyecto de Revisión en el Trámite 4 que ha sido preparado por Australia. Las observaciones figuran en el documento CX/FH 04/8-Add. 1.

**Tema 9 del programa. Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de Higiene de los Alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 04/9). Se invita al Comité a que examine el anteproyecto de Directrices en el Trámite 4 preparado por los Estados Unidos de América con la ayuda de sus colaboradores de redacción. Las observaciones de los gobiernos se resumen en el documento CX/FH 04/9-Add. 1.

**Tema 10 del programa. Informes de las Consultas Especiales de Expertos FAO/OMS sobre la evaluación de riesgos asociados a los peligros microbiológicos en los alimentos y cuestiones conexas** (Doc. Ref. CX/FH 04/10). Este tema del programa está dividido en subtemas relativos a varias cuestiones de evaluación de riesgos microbiológicos. Se invita al Comité a:

- examinar los documentos de debate sobre estrategias de gestión de riesgos para *Salmonella* spp. en las aves de corral, estrategias de gestión de riesgos para *Campylobacter* spp. en las aves de corral, perfil de riesgos para *E. coli* enterohemorrágico incluida la identificación de los productos básicos afectados, entre ellos las semillas germinadas, la carne de vacuno y de cerdo picada;
- examinar y acordar las siguientes prioridades para las futuras evaluaciones de riesgos.

**Tema 11 del programa. Documento de debate sobre el Anteproyecto de Revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños** (Doc. Ref. CX/FH 04/11). El documento será preparado por Canadá con la ayuda de sus colaboradores de redacción. También se invita al Comité a examinar el Perfil de riesgos para *E. sakazakii* (documento CX/FH 04/12).

**Tema 12 del programa. Anteproyecto de Directrices para la Reutilización Higiénica del Agua de Elaboración en las Fábricas de Alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 01/9). En la 33ª reunión del Comité se suspendió temporalmente el examen de este tema del programa hasta su 36ª reunión. Se invita por tanto al Comité a que examine la cuestión de cómo proceder para la elaboración del documento. Las observaciones se presentan en el documento CX/FH 01/9-Add. 1.

**Tema 13 del programa. Documento de debate sobre el Anteproyecto de Directrices para la Evaluación de Materias Objetables en los Alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 01/14). En la 33ª reunión del Comité se suspendió temporalmente el examen de este tema del programa hasta su 36ª reunión. Se invita por tanto al Comité a que examine la cuestión de cómo proceder para la elaboración del documento.

**Tema 14 del programa. Otros asuntos y trabajos futuros.** De conformidad con lo dispuesto en el Artículo V.5 del Reglamento de procedimiento, cualquier Miembro de la Comisión puede proponer la inclusión de determinados temas de carácter urgente. El Comité puede proponer la realización de nuevos trabajos que estén en consonancia con los objetivos a plazo medio, previa aprobación por la Comisión o su Comité Ejecutivo.

**Tema 15 del programa. Fecha y lugar de la próxima reunión.** Se comunicarán al Comité las fechas provisionales y el lugar de la próxima reunión.

**Tema 16 del programa. Aprobación del informe.** De conformidad con lo dispuesto en el Artículo VIII del Reglamento de procedimiento, el Comité aprobará el informe de su 36ª reunión basándose en un proyecto que preparará la Secretaría.