



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

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

**47.<sup>a</sup> reunión**

**Boston, Massachusetts, Estados Unidos de América, del 9 al 13 de noviembre de 2015**

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA NECESIDAD DE REVISIÓN DE LOS *PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS* (CAC/RCP 1-1969) Y DE SU ANEXO SOBRE HACCP**

Preparado por el grupo de trabajo electrónico presidido por Francia y Tailandia

**Antecedentes**

1. En noviembre de 2014, en la 46.<sup>a</sup> reunión del CCFH, se acordó la creación de un GTe presidido por Francia y Tailandia, con el inglés como única lengua de trabajo, con el mandato siguiente:
  - Revisar los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (Principios Generales) e identificar cualquier necesidad de actualización (p. ej., aclaración sobre el uso de agua potable frente a agua limpia);
  - Examinar el Anexo sobre HACCP y recomendar las actualizaciones que fueran necesarias;
  - En la realización de estas tareas, debía tenerse en cuenta la pertinencia y la posibilidad de combinar los Principios Generales y su Anexo sobre HACCP en un único documento;
  - Además, examinar los actuales controles de higiene alimentaria (p. ej., documentos sobre validación, criterios microbiológicos, GRM) y su relación con los aspectos enumerados anteriormente, así como recomendar que se incluyeran las referencias apropiadas a los correspondientes textos aprobados;
  - Preparar una propuesta para su examen por el CCFH en su 47.<sup>a</sup> reunión.
2. El 18 de enero de 2015 se envió una invitación a todos los miembros de Codex y se distribuyó un cuestionario a todos los participantes del GTe. Se adjunta la lista de participantes como Apéndice I. Se reunieron observaciones de treinta Estados miembros del Codex, de una organización intergubernamental miembro y de ocho organizaciones observadoras.
3. El cuestionario constaba de tres partes: (I) Estructura del documento o documentos; (II) conceptos relativos a los Principios Generales y al HACCP y (III) otros aspectos, entre otros, cuestiones terminológicas, dificultades concretas en la comprensión o en la aplicación de los textos vigentes y la necesidad de contar con más pautas sobre algunos aspectos como la determinación de los puntos críticos de control, el establecimiento de límites críticos, etc. En este resumen, seguimos las tres partes del documento con objeto de sintetizar los que parecieron ser los mensajes principales transmitidos por los participantes.

**A- Resumen**

Parte I - Estructura del documento o documentos

4. El GTe evaluó primero la estructura de los Principios Generales y su relación con el Anexo sobre HACCP, a fin de establecer el enfoque más apropiado para englobar conceptos a los que se hace referencia en ambos documentos. Se llegó a la conclusión de que el documento debería continuar dividido en dos partes, manteniendo la distinción entre los Principios Generales y el sistema de HACCP. Las BPH, que garantizan la inocuidad y la idoneidad, deberían sin duda ser la base del sistema de HACCP, el cual se centra en la inocuidad de los alimentos, mientras que los Principios Generales deberían abarcar aquellas situaciones en las que las BPH solas resultan suficientes para la gestión de la inocuidad de los alimentos. Algunos participantes insistieron en que los Principios Generales deberían mantener el mayor grado de sencillez posible, de modo que resulten útiles para todos.

5. Otra cuestión que se trató fue el título actual del documento, pues se dijo que no cubre todos los aspectos que aborda. Se sugirió el título "Gestión de sistemas de inocuidad de los alimentos", sobre el que se plantearon igual cantidad de ventajas y desventajas. Algunos participantes se mostraron reacios a la propuesta, al suponer que "gestión" se refiere a la política establecida por una empresa para alcanzar sus objetivos y los procesos, incluida la estructura, los diferentes roles y responsabilidades, la planificación y el funcionamiento de la organización. Por tanto, no parece apropiado para una norma del Codex, cuya finalidad no es orientar a los operadores de empresas de alimentos (OEA) sobre la gestión de sus sistemas de calidad y de inocuidad. Por el contrario, los encuestados que se mostraron favorables al título sugerido argumentaron que la estructura de los futuros documentos debería estar armonizada con la de la norma ISO 22000, dedicada a los "Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria". Además, algunos encuestados propusieron otros títulos, a menudo sugiriendo que deberían mencionar tanto la "higiene" como la "inocuidad alimentaria". Así, propusieron, entre otros: "Principios y directrices para la gestión de la higiene y la inocuidad alimentaria", "Directrices para la gestión de los sistemas de control de la higiene de los alimentos y de la inocuidad alimentaria".

#### Parte II - Conceptos de los Principios Generales/HACCP

6. Desde que se elaboraron los documentos originales de los Principios Generales, los operadores de empresas de alimentos y las autoridades oficiales de todo el mundo han diseñado sus propios sistemas para proteger la higiene alimentaria. También la ciencia ha avanzado y han surgido nuevos peligros, lo que ha derivado en diferentes interpretaciones de algunos conceptos utilizados en el marco de los Principios Generales y de su Anexo sobre HACCP. En esta sección se intenta evaluar qué conceptos, en caso de que hubiera alguno, requieren ser actualizados para abarcar un nuevo peligro o para contribuir a crear una base común y universal de entendimiento.

7. El GTe analizó los conceptos que podrían considerarse "horizontales" y útiles tanto para los Principios Generales como para su Anexo sobre HACCP. Cuatro encuestados respondieron que todos los elementos eran horizontales. Los demás encuestados se mostraron conformes con la lista, siempre que se excluyeran de ella algunos elementos: Procedimientos para la retirada/rastreabilidad de los productos, capacitación (cada uno de ellos fue rechazado por tres encuestados); validación, vigilancia, documentación (cada uno de ellos rechazado por un encuestado). Además, se debatieron algunos conceptos más: a pesar de que aproximadamente la mitad de los participantes no creía que estos conceptos debían formar parte de los Principios Generales, la otra mitad convino en que serían útiles los siguientes conceptos (en orden creciente de frecuencia con la que se citaron): Gestión de proveedores > ciclo de retroalimentación > auditoría, procesos y procedimientos de almacenamiento > trabajo externalizado > mejora continua. Dando por sentado que estos conceptos ya están presentes en los textos y que los operadores de empresas de alimentos los utilizan, únicamente sería necesario realizar enmiendas. Por último, el GTe sugirió algunos conceptos más, tales como: Procedimientos de validación/verificación; alérgenos; compromiso de la dirección; uso de la reelaboración y de productos residuales; prevención de los fraudes alimentarios; defensa de los alimentos; medidas de control; situaciones de emergencia, terrorismo o guerra; comunicación; rastreabilidad; relación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos/HACCP con el análisis de riesgos y los parámetros de gestión de riesgos; participación de las organizaciones de consumidores; papel de los consumidores en el almacenamiento; manipulación y preparación; cultura de inocuidad alimentaria; matriz para combinar la probabilidad de aparición de un peligro y su efecto. Se solicitan mejoras o actualizaciones, cuando las recomendaciones no se correspondan con las prácticas actuales de los operadores de empresas de alimentos, en materia de lavado de manos, problemas con los productos que se consumen crudos, control de tiempo/temperatura y enfriamiento, diseño de las instalaciones, planteamiento de la cadena de producción de alimentos, documentos y registros, transporte, requisitos relativos a las materias primas. Seis encuestados expresaron la opinión de que los elementos horizontales deberían aplicarse de forma diferente en el documento de los Principios Generales y en el de HACCP, debido a que en el sistema de HACCP se requeriría una aplicación más rigurosa.

8. En cuanto a la definición de los PCC, la opinión prácticamente unánime fue que la definición vigente no debería modificarse. Sin embargo, muchos encuestados observaron que es necesario un mayor nivel de control en los programas clave de higiene en los casos en los que no sea posible diseñar verdaderos PCC. Esto impediría que se produzca una proliferación inadecuada de PCC como consecuencia de una mala interpretación o aplicación de la definición de PCC. Se sugirieron diversos nombres para designar a las medidas de control de peligros diferentes de los PCC, como las siguientes: prácticas mejoradas de higiene; programas de requisitos previos operativos/PPR operativos, BPH críticas, PCC2, prácticas de higiene para peligros específicos, puntos de atención, puntos de control.

9. Siguiendo la misma óptica, el GTe analizó la necesidad de modificar el actual proceso de HACCP, centrándose más concretamente en la idoneidad de los siete principios. Más del sesenta por ciento de los encuestados se mostraron contrarios a añadir nuevos principios, ya que los existentes están universalmente establecidos. Sin embargo, existe una excepción causada por la confusión entre validación y verificación. Varios participantes pidieron que se estableciese una separación clara entre los dos conceptos, añadiendo una referencia a CAC/GL 69-2008 sobre las *Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos*. En su opinión, el concepto de validación debería desarrollarse en forma explícita únicamente cuando ésta tenga un papel vital, p. ej., en el principio 3 y en el principio 6, por lo que no se requeriría necesariamente un nuevo principio.

10. Por último, el GTe se centró en el principio 1. Parece haber un acuerdo en cuanto a la división en tres partes del principio 1. Los encuestados convinieron en que la subtarea 1, establecer una lista de peligros potenciales o "supuestos", debe realizarse al comienzo del principio 1. Una amplia mayoría de encuestados convinieron que la subtarea 2, establecer una lista más reducida de peligros pertinentes a las medidas de control, debería llevarse a cabo una vez que se hayan aplicado las BPH. Sin embargo, en algunas observaciones se sugirió que esa secuenciación en la realización de las subtarefas del principio 1 debería ser flexible, teniendo en cuenta que la división en subtarefas secuenciales no siempre es posible en la práctica.

### Parte III - Otros aspectos

#### • Terminología y definición

11. En el marco del trabajo de revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y de su Anexo sobre HACCP, se pidió a los participantes que indicaran cualquier concepto que indujera a error, por falta de definición, o que resultara ambiguo en la redacción actual. En efecto, algunos términos que se utilizan en los Principios Generales no están definidos con exactitud. Cuando dan lugar a interpretaciones diversas por parte de los operadores de empresas de alimentos, pueden causar algunos desacuerdos que den lugar a potenciales conflictos comerciales o a riesgos para la salud.

12. En cuanto a las expresiones "programas de requisitos previos" (PRP) y buenas prácticas de higiene (BPH), se hizo notar que las BPH son un requisito previo, pero constituyen sólo un tipo de PRP. Según la mayoría de los encuestados, tanto el concepto de BPH como el de PRP son útiles y es necesario definirlos.

13. El GTe analizó asimismo algunas ambigüedades terminológicas específicas.

14. La noción de "agua potable", en contraposición a la de "agua limpia", formó parte del debate que llevó al CCFH a tomar la decisión de crear el GTe sobre la necesidad de revisar los Principios Generales y su Anexo sobre HACCP. Según la mayoría de los encuestados, los aspectos relativos al uso del agua deberían ser objeto de un mayor desarrollo. La mayoría de ellos pidieron que se elaborasen definiciones y directrices sobre el agua potable y el agua limpia. Uno de los encuestados se mostró preocupado por el hecho de que en determinadas industrias, podría utilizarse agua no potable ni limpia, como ocurre en el caso del agua regenerada (p. ej., extraída de la leche). Varios encuestados piensan que el término "potable" no se entiende bien. Se hizo referencia a las *Guías de la OMS para la calidad del agua potable*.

15. Otra expresión que parece interpretarse en forma muy variable es "condición en que éste [el alimento] se halla", con el consiguiente riesgo potencial para la salud. Se presentaron ejemplos de "condiciones de los alimentos" peligrosas (p. ej., forma, tamaño y textura que pueden causar asfixia). A su vez, se observó que la "condición en que éste [el alimento] se halla" no constituye un peligro, sino algo que lleva a la presencia de un peligro o peligros, o a un aumento del peligro o peligros microbiológicos, que se aborda o debería abordarse en diversas partes de los documentos, p. ej., en el control de las operaciones. Una mayoría del 60%, frente al 40% de los encuestados que opinaron lo contrario, prefirieron eliminar "condición en que éste se halla" de la definición, ya que puede inducir a error, y optaron por que se den explicaciones cuando sea necesario. En caso de que se prefiera esta opción, debería consultarse al CCGP para que considere la posibilidad de modificar la definición de "peligro" en el Manual de Procedimiento, a fin de armonizarla con la terminología de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Otra opción que se debatió fue conservar la frase "condición en que éste se halla" pero emprendiendo la labor de proporcionar aclaraciones explícitas.

16. Por último, teniendo en cuenta que las palabras, "crítico" y "esencial", se utilizan a veces como sinónimos<sup>1</sup>, una gran mayoría de los encuestados afirmó que ambos términos poseen significados diferentes y que deberían mantenerse. Varias aportaciones sugirieron que la palabra "crítico" debería hacer referencia únicamente a los "puntos críticos de control".

- **Articulación entre los Principios Generales de Higiene los Alimentos y otros documentos de higiene de los alimentos**

17. Más de dos tercios de los participantes sugirieron que se elaborasen algunas pautas sobre los criterios microbiológicos. La norma CAC/GL 21 – 1997, que versa sobre la *Aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos*, se citó como posible referencia. En líneas generales, los encuestados expresaron la opinión de que el objetivo del documento de los Principios Generales es cubrir aspectos generales, por lo que debería mantener el mayor grado de sencillez posible, de modo que resulte útil para todos. Sin embargo, se mostraron a favor de actualizar todos los documentos vigentes del Codex o de la FAO/OMS a los que se debería hacer referencia en los Principios Generales; por ejemplo, la cuestión de la expresión "agua potable" frente a "agua limpia" llevó a los encuestados a citar las *Guías de la OMS para la calidad del agua potable*. En varias ocasiones, se mencionó la norma ISO 22000, aun cuando no se la citó como documento de referencia, destacando el hecho de que la armonización de las definiciones y los procesos de los Principios Generales y del Anexo sobre HACCP con la norma ISO 22000 podría facilitar su aplicación por parte de los operadores de empresas de alimentos y de las autoridades oficiales. En cuanto al caso de las empresas pequeñas, se hizo referencia a guías profesionales específicas para su posible inclusión en los Principios Generales, con consulta a la FAO (que ya ha elaborado un documento: <http://www.fao.org/3/a-a0799s.pdf>). Otros enfoques generales, como el de la Food Standards Agency del Reino Unido, denominado "*Food Safety Better Business*" [Mejora de los resultados económicos a través de la inocuidad alimentaria] parecen constituir una referencia sistemática.

- **Posibles mejoras**

18. Algunas secciones del cuestionario planteaban posibles modos de mejorar o actualizar los Principios Generales y su Anexo sobre HACCP vigentes.

19. Prácticamente la totalidad de los encuestados se mostraron plenamente de acuerdo en que debería incluirse en el texto vigente alguna aclaración sobre la distinción entre validación, verificación y vigilancia. Sin embargo, pocas observaciones sugirieron que se elaborase un nuevo principio para establecer una distinción más nítida entre verificación y validación. En cambio, los participantes propusieron que se proporcionasen pautas para establecer límites críticos, con miras a aclarar el concepto de "validación". Opinaron que el concepto de límite crítico a menudo se utilizaba mal, lo que contribuía a una proliferación inadecuada de PCC. Por tanto, consideraron que podía ser beneficioso para los operadores de empresas de alimentos disponer de herramientas adecuadas, basadas en conocimientos científicos, para establecer sus propios límites críticos. La principal opción para avanzar parecía basarse en proporcionar referencias a publicaciones científicas o en dar ejemplos que podrían incluirse en un anexo. Sólo se mostraron reacios a realizar este trabajo unos pocos participantes, que opinaban que el problema principal no era el texto vigente, sino su aplicación por parte de los operadores de empresas de alimentos, y que el establecimiento de límites críticos variaba ampliamente en función del producto, del proceso y de otros parámetros.

---

<sup>1</sup> Punto de control crítico (PCC): Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

20. Según el GTe, los Principios Generales y el Anexo sobre HACCP vigentes se centran de un modo más particular en los peligros microbiológicos. Sin embargo, no está claro si es necesario incluir nuevas pautas que hagan más hincapié en los contaminantes físicos y químicos. Al parecer, los peligros químicos constituyen una preocupación más importante para muchos participantes, para quienes el texto actual se ocupa adecuadamente de los contaminantes físicos. Aproximadamente la mitad de los encuestados manifestaron la necesidad de establecer más pautas sobre las sustancias químicas que suponen un riesgo constatado para la salud pública. Muchos mencionaron el problema planteado por los alérgenos, que pueden ser considerados agentes químicos. En caso de que se elaboren estas pautas, parece preferirse la opción de plasmarlas en un anexo (el actual Anexo sobre HACCP u otro) y no en los propios Principios Generales. En sus observaciones, los encuestados que habían propuesto la elaboración de más pautas pidieron que se incluyera una lista de ejemplos a continuación de la distinción entre peligros químicos, físicos y biológicos. Varios participantes señalaron peligros emergentes, como los alérgenos o las micotoxinas. Uno de ellos sugirió incluir una distinción que contemplara la posibilidad de controlar los peligros mediante BPH o mediante un plan de HACCP. Algunos de los encuestados propusieron que se elaborase un documento de la FAO/OMS sobre estas pautas. Por el contrario, quienes indicaron que las pautas actuales les parecían adecuadas argumentaron que la finalidad del documento de los Principios Generales es ocuparse de aspectos generales, por lo que no trata de establecer una lista de peligros posibles.

21. En líneas generales, se considera que el texto vigente es aplicable en toda la cadena de producción de alimentos. Por tanto, el GTe no se mostró a favor de proporcionar más pautas sobre ninguno de los segmentos, incluso cuando reconoció que el texto original estaba orientado a la manufactura. Algunos participantes también observaron que la causa de ciertos problemas podía ser que determinados operadores recientemente incorporados a la cadena de producción de alimentos, como transportistas, envasadores, etc. ignoraban que también debían aplicar los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y, en algunos casos, los principios de HACCP. Para afrontar este problema, sugirieron que se incluyeran en los Principios Generales referencias a documentos de la FAO/OMS o que se elaborasen tales documentos. Aproximadamente un tercio de los encuestados opinaron que deberían elaborarse más pautas dentro del marco de los Principios Generales y del Anexo sobre HACCP. Todos pusieron de relieve que el documento actual no se ocupa adecuadamente de ciertos segmentos, sobre todo del referido a la entrega final al consumidor. Sin embargo, ante la pregunta sobre la producción primaria surgieron opiniones diversas: la mitad de los participantes consideraba que el HACCP no abarca este paso, especialmente cuando se trata de la producción de alimentos listos para el consumo, mientras que la otra mitad opinaba que el HACCP abarca la totalidad de la cadena de producción de alimentos. Sugirieron que un planteamiento más flexible de los PCC, en caso de adoptarse, podría permitir contemplar en mayor medida la producción primaria.

22. El GTe también analizó la idoneidad del texto vigente para su aplicación por parte de todo tipo de empresas. Casi todos los encuestados reconocieron que la aplicación de HACCP puede suponer todo un reto para algunos operadores de empresas de alimentos. Incluso si se trata de un tema especialmente crucial para las empresas pequeñas y medianas, varios participantes señalaron que las empresas de cualquier dimensión pueden enfrentar determinadas cuestiones, por ejemplo cuando se dedican a la producción de nuevos alimentos. Entre las pequeñas empresas se incluyen minoristas, restauradores, carniceros y otros trabajadores artesanales. La mayor parte de las veces, estos operadores no están familiarizados con el lenguaje y con los conceptos que se utilizan en los Principios Generales y en el HACCP (p. ej., la distinción entre verificación y validación). Asimismo, carecen de los recursos financieros y humanos suficientes para elaborar un planteamiento de HACCP apropiado y a veces recurren a una consultoría externa. Una de las deficiencias principales es, por tanto, la identificación de un número de PCC muy elevado, mientras que se descuidan otros aspectos, como el seguimiento continuo. Algunos participantes insistieron en el hecho de que, para algunas empresas, puede resultar muy difícil aplicar incluso los Principios Generales.



23. Aproximadamente dos de cada tres encuestados se manifestaron a favor de una revisión, de la que se afirmó que podría afectar a los Principios Generales, al Anexo sobre HACCP o a ambas partes. Así, en la parte de los Principios Generales se podrían incluir más ejemplos o referencias a guías profesionales específicas, con consulta a la FAO (que ya ha elaborado un documento: <http://www.fao.org/3/a-a0799s.pdf>). Otros enfoques generales, como el de la Food Standards Agency del Reino Unido, denominado "Food Safety Better Business" [Mejora de los resultados económicos a través de la inocuidad alimentaria] parecen repercutir positivamente en las pequeñas empresas. Los participantes también propusieron que se concediera mayor flexibilidad, de modo que se mejorase la comprensión y la aplicación de los textos del Codex por parte de empresas pequeñas: p. ej., se mencionó como herramienta útil un anexo en el que se indicasen elementos que "se deberían tener" y no que "se deben tener". En una observación se expresó la opinión de que las empresas de tamaño muy pequeño podrían estar exentas de la aplicación del HACCP. En cambio, los demás participantes adujeron que el problema principal no eran los textos vigentes de los Principios Generales y del Anexo sobre HACCP, sino la aplicación en el terreno. Por tanto, opinaban que no era necesaria ninguna aclaración.

24. Por último, el GTe examinó las posibles herramientas que podían proporcionarse para que los Principios Generales y el Anexo sobre HACCP fueran más fáciles de usar. En tal sentido, la mayoría de los encuestados opinó que un árbol de decisión constituye una herramienta útil en el marco de los Principios Generales y del Anexo sobre HACCP y reconoció que el actual árbol de decisión es útil y ampliamente conocido por los operadores de empresas de alimentos y los funcionarios. Sin embargo, no estuvieron de acuerdo en cuanto a la necesidad de elaborar un árbol o árboles nuevos u otras herramientas diferentes para abordar cualquier tipo de peligro. Algunas observaciones recomendaron que se elaborasen árboles separados para los peligros biológicos y para los físicos. Ente ellas, un encuestado sugirió que se elaborasen árboles separados para compararlos con el original, previendo que las diferencias serían lo suficientemente pequeñas para plantearlas en notas al pie de página. Una valiosa iniciativa para avanzar se basaba en analizar y hacer referencia a otros árboles que parecen utilizarse en el terreno, como el árbol de la Universidad de Gante, elaborado por la Prof. Jacxsens, el árbol de decisión para materias primas de 1992 del ILSI Europa, los árboles presentados por el Dr. Bonne en el marco de la mejora de la capacitación destinada a aumentar la inocuidad de los alimentos (BTSF) en África o varios árboles de decisiones de PRP operativos (Campden BRI, Mortimore y Wallace).

25. Los demás participantes, al considerar que un trabajo adicional sobre uno o más árboles de decisión podría resultar demasiado prescriptivo, manifestaron dos visiones diferentes: aproximadamente la mitad se mostró reacia a modificar el árbol de decisión actual, aunque en algunas observaciones se propuso dar más pautas para que fuese más fácil de aplicar. La otra mitad sugirió que se podrían elaborar herramientas alternativas. La mayoría de ellos propuso que se elaborase una matriz de riesgo o que se incluyera una referencia a las pautas de la ISO 22000, por ejemplo.

26. Por último, un encuestado mencionó los autocontroles (es decir los controles propios) como nuevo concepto que podría incluirse en el marco de los Principios Generales.

27. Además, un participante informó que en la versión francesa de la norma se había traducido "químico" por "biochimique" (bioquímico) en la definición de los peligros y que este término debería substituirse por "chimique".

## **B- Recomendaciones**

1. El comité debería examinar la posibilidad de iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y su Anexo: Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) - Directrices para su aplicación (CAC/RCP 1-1969), con una introducción y dos partes diferenciadas (Principios Generales de Higiene de los Alimentos y un anexo sobre HACCP) y siete principios de HACCP (documento de proyecto adjunto como anexo) y, en caso de que se aprobase esta labor, crear un grupo de trabajo a tal efecto.
2. Recomendar al grupo de trabajo que tenga presente que el texto revisado debería resultar útil a todo tipo de partes interesadas. Por tanto, debería ser lo más simple posible y otorgar mayor flexibilidad a empresas pequeñas y medianas o a empresas que estén desarrollando procesos innovadores de producción de alimentos, de modo que se logre una aplicación más amplia, al tiempo que se garantice la inocuidad para el consumidor.

## 3. Considerar:

- a. Si el documento tiene por objeto abordar los aspectos de gestión y, por lo tanto, indicar a los operadores de empresas de alimentos cómo gestionar su sistema de calidad e inocuidad, y si debería modificarse el título en consecuencia. De ser así, podría ser necesario establecer el modo en que los operadores de empresas de alimentos deberían plantear conceptos como la gestión de proveedores, el papel de la auditoría, la subcontratación de la producción, los procedimientos y procesos de almacenamiento, la gestión del cambio, la mejora continua, las buenas prácticas agrícolas;
- b. Si los Principios Generales incluyen la producción primaria y abordan los aspectos relativos a la inocuidad (i) de los alimentos que llegan directamente al consumidor listos para el consumo (p. ej., bayas, productos que no se cocinan/pelan/descascaran antes de comerlos) y (ii) de la entrega final al consumidor (p. ej., minoristas);
- c. Debido a que varios elementos son comunes a ambas partes del documento (como la descripción del producto y del proceso, la validación, la vigilancia, la verificación, entre otros), decidir si estos elementos deben presentarse al comienzo, en la introducción, y luego desarrollarse tanto en los Principios Generales como en el HACCP, poniendo de relieve que su aplicación podría ser más rigurosa en el contexto del HACCP que en el de los Principios Generales;
- d. Si se revisa la sección de definiciones de la introducción. Concretamente, podrían añadirse definiciones claras para los términos siguientes: "buenas prácticas de higiene", "programas de requisitos previos", "agua potable" y "agua limpia". Además, en relación con el HACCP, aclarar el uso de los términos "esencial" y "crítico", ya que muchos no los consideran equivalentes, si bien parecen serlo según la definición de los PCC.
- e. Si se elabora un enfoque secuencial sistemático para identificar y analizar peligros, de modo que sea posible (i) establecer una lista preliminar de peligros potenciales con independencia de que se considere la aplicación de BPH y (ii) establecer una lista más corta de peligros importantes que se deban abordar en el plan de HACCP, en la que se tengan en cuenta las medidas aplicadas en materia de BPH.
- f. En lo que se refiere a las medidas de control de peligros, teniendo en cuenta que la definición de los PCC se mantendrá sin variaciones, examinar la necesidad de establecer una clase de medidas de control que resulten esenciales para controlar aquellos peligros para los que la gestión mediante PCC presente problemas;
- g. Si eliminar la expresión la "condición en que éste se halla" de la definición del término "peligro" o bien incluir una explicación en la definición, proporcionando otro término, y abordar, cuando corresponda, los peligros de asfixia y los alimentos asociados a enfermedades para los que no es posible identificar la sustancia peligrosa.
- h. Hacer referencia a:
  - Los "*Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997)" para proporcionar más pautas sobre los criterios microbiológicos;
  - Las "*Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos* (CAC/GL 69-2008)" para proporcionar más pautas sobre validación.
  - Las "*Guías de la OMS para la calidad del agua potable*" en cuanto al uso del agua y el "*Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52-2003)" en lo que concierne al uso de agua limpia frente a agua potable;
- i. Plantear la distinción entre validación y verificación, por ejemplo, mediante la modificación del contenido del paso 8 (principio 3) y del paso 11 (principio 6) para aclarar el concepto de validación en relación con estos pasos;
- j. Elaborar más pautas sobre los aspectos siguientes:
  - El control de los contaminantes químicos, incluidos los alérgenos y las micotoxinas;
  - La forma de utilizar el árbol de decisión actual, y, si fuera necesario, añadir árboles de decisión relacionados con los peligros químicos o físicos.
  - El establecimiento, a partir de una base científica, de límites críticos para los PCC y su utilización adecuada.

## DOCUMENTO DE PROYECTO

### Revisión de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969)* y su Anexo sobre HACCP

#### 1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

Los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969)* y su Anexo: Sistema de análisis de peligros en puntos críticos de control (HACCP) y las directrices para su aplicación proporcionan a los operadores de empresas de alimentos de todo el mundo una base para producir alimentos inocuos e idóneos para el consumo. Desde su creación a principios de los años 70, el HACCP se ha convertido en el sistema universal de control de la inocuidad de los alimentos, que sirve de base a la mayoría de los sistemas reglamentarios de control de los alimentos, así como a las normas internacionales sobre inocuidad alimentaria (p.ej., ISO 22000). El HACCP, o un enfoque similar de identificación de peligros y de implantación de controles para prevenirlos, también se ha utilizado para establecer pautas sobre la inocuidad de los piensos y del agua potable.

#### 2. Pertinencia y actualidad

Los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* conforman la base para todos los códigos de prácticas de higiene elaborados por el CCFH y son una norma ampliamente utilizada y a la cual se hace referencia a escala internacional. Existen varias iniciativas en curso para actualizar, en particular, el concepto de HACCP. Sin embargo, debido a que las normas del Codex Alimentarius constituyen la base de aceptación internacional, es importante para el Comité velar por que los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* y su Anexo sobre HACCP proporcionen las mejores pautas de las que se disponga a partir de información científica actualizada.

En su 46.<sup>a</sup> reunión, el CCFH convino en continuar analizando la necesidad de revisar los Principios Generales y su Anexo sobre HACCP. Un GTe, presidido conjuntamente por Tailandia y Francia, elaboró un cuestionario para identificar elementos concretos que resultaría conveniente mejorar a través del proceso de normalización del Codex Alimentarius.

#### 3. Cuestiones principales que se deben tratar

Habida cuenta de que los Principios Generales y su Anexo sobre HACCP son normas actualmente reconocidas por constituir una base común para el control de la inocuidad de los alimentos en todo el mundo, el documento en su conjunto amerita una actualización periódica. El debate mantenido por el GTe sobre la necesidad de revisar los Principios Generales y su Anexo sobre HACCP puso de relieve que dicha revisión debería abordar varias cuestiones relativas a la articulación de las dos partes del documento, o al contenido de cada una de las partes. Estas posibles mejoras deberían tener el objetivo de facilitar la comprensión y la aplicación de la norma para todos los miembros de la cadena de producción de alimentos o de aclarar algunos aspectos que parecen ambiguos. Entre las áreas que podría considerarse revisar en el texto de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y del Anexo sobre HACCP se incluyen las siguientes:

- Aclarar el ámbito de aplicación de los Principios Generales y de su Anexo sobre HACCP, en especial para establecer si el documento debería abarcar aspectos de la gestión de la calidad;
- La forma de ofrecer un mejor planteamiento de conceptos que son comunes a ambas partes del documento, teniendo en cuenta que podrían no aplicarse con el mismo rigor en lo que respecta a los Principios Generales y al HACCP;
- Completar la sección de definiciones con los términos siguientes: "buenas prácticas de higiene", "programas de requisitos previos", "agua potable" y "agua limpia". Por otra parte, en lo que se refiere al HACCP, debería aclararse el uso de los términos "esencial" y "crítico".
- Establecer un enfoque secuencial sistemático para elaborar una lista de riesgos pertinentes a la hora de cumplir con el paso de identificación de peligros de HACCP;
- Analizar la necesidad de establecer una clase de medidas de control que resulten esenciales para controlar aquellos peligros para los que la gestión mediante PCC presente problemas;
- Considerar si la eliminación de la expresión "condición en que éste [el alimento] se halla" contribuiría a mejorar la comprensión común de la definición de "peligro";



- Incluir las referencias pertinentes a otras orientaciones de la FAO/OMS, cuando corresponda;
- Distinguir "validación" de "verificación" en el principio 6.
- Establecer más pautas sobre los contaminantes químicos, incluidos los alérgenos y las micotoxinas, sobre la posible mejora del árbol de decisión y sobre el establecimiento, a partir de una base científica, de límites críticos para los PCC y su utilización adecuada.

#### **4. Evaluación según los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**

*4.1 Es necesario revisar el texto para que cumpla con el criterio general: La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.*

El trabajo que se propone tiene por objeto revisar la norma fundamental de higiene de los alimentos, para lograr que sea más lógica y fácil de utilizar y para que aborde mejor los peligros nuevos y emergentes. Además, dicha revisión podría contribuir a mejorar la aplicación por parte de empresas alimentarias pequeñas o menos desarrolladas, tanto en países desarrollados como en desarrollo, así como a abarcar mejor todo el sector de producción alimentaria.

*4.2 Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional*

La legislación sobre la inocuidad de los alimentos hace amplia referencia a los principios de HACCP del Codex, del mismo modo que lo hacen muchas normas internacionales que abren a las empresas de alimentos el acceso a mercados más lucrativos, pero debido a que la aplicación de los principios de HACCP puede variar entre los diferentes países, puede ocasionar impedimentos al comercio internacional. Un documento que promueva un enfoque más coherente podría reducir los impedimentos al comercio internacional. Además, un glosario armonizado podría mejorar la comprensión en toda la cadena de producción de alimentos y en todos los tipos de empresas agroalimentarias.

*4.3 Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos*

El trabajo propuesto consistiría en revisar las diferentes secciones de la norma CAC/RCP 1-1969, p. ej., la introducción general, la parte relativa a los Principios Generales y el anexo sobre HACCP. En efecto, aparentemente es necesario reorganizar toda la estructura del documento, especialmente debido a que hay conceptos que parecen ser comunes a ambas secciones. Los participantes del GTe sobre la necesidad de revisar los Principios Generales y su Anexo sobre HACCP han propuesto, además, varias mejoras para cada una de las partes de la norma.

El calendario propuesto es el siguiente:

- a) Revisión de la introducción general para aclarar conceptos y términos que son útiles en el marco, tanto de los Principios Generales como del HACCP, y para evitar repeticiones, así como la revisión del anexo sobre HACCP, ya que esta sección es la más crítica para las empresas alimentarias y requiere una modificación urgente para abarcar las cuestiones emergentes;
- b) Revisión de los Principios Generales teniendo en cuenta las mejoras del HACCP y
- c) Verificación final de la solidez y la coherencia de la norma revisada en su conjunto.

*4.4 Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo*

La ISO ha iniciado recientemente una revisión de su norma sobre HACCP, ISO 22000. Actualmente, la ISO 22004 es la norma más actualizada en este campo.

*4.5 Posibilidad de normalización del objeto de la propuesta*

- Esta revisión se refiere a la norma fundamental de higiene de los alimentos del Codex.

*4.6 Examen de la magnitud a nivel mundial del problema o la cuestión*

- Esta norma se aplica en todo el mundo a prácticamente todos los procesos de producción de alimentos destinados a la comercialización. Si una revisión puede hacer que resulte más efectiva y más fácil de utilizar, se logrará una mayor inocuidad de los alimentos, un control de alimentos más eficaz y un aumento del comercio de alimentos. Puede proporcionar una sólida base común para todas las normas sectoriales de higiene de los alimentos y para los códigos de prácticas de higiene.

## 5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto está directamente relacionado con los siguientes objetivos estratégicos del Plan estratégico del Codex 2014-2019.

Objetivo estratégico 1: Establecer normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan

La revisión de estos textos es coherente con los tres objetivos de esta meta estratégica. En la 45.<sup>a</sup> y 46.<sup>a</sup> reuniones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, la revisión de los textos sobre los Principios Generales y sobre el HACCP se estableció como una de las prioridades principales del plan de trabajo futuro del Comité. Por tanto, se creó un GTe para continuar analizando esta posibilidad, con una participación masiva de los miembros del Codex y de las organizaciones observadoras. Varias de estas partes interesadas han participado activamente en la identificación de cuestiones de interés que podrían abordarse en una revisión. La norma revisada proporcionará información importante a todos los países y a empresas agroalimentarias de todo tipo para que se alcance un mayor nivel de inocuidad de los alimentos.

Objetivo estratégico 2: Garantizar que se pongan en práctica los principios de análisis de riesgo en el desarrollo de las normas del Codex

El análisis de riesgos, tal como se aplica a la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción de alimentos, es una disciplina internacionalmente aceptada y es parte esencial de cualquier sistema bien concebido de control de la inocuidad de los alimentos. Nuestro objetivo es lograr, mediante la participación activa de expertos científicos y técnicos procedentes de diversos miembros y observadores del Codex, la revisión de la norma de modo que aborde los cambios recientes en el ámbito de la gestión de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos. Los miembros del GTe ya han identificado lagunas en materia de peligros causados por alérgenos o micotoxinas, por ejemplo.

Objetivo estratégico 3: Facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex

La revisión de estos textos universales debería suscitar un gran interés, así como una amplia participación de todos los miembros. Durante el proceso de revisión, debería tenerse en cuenta que uno de los retos más importantes es elaborar un documento fácil de utilizar, que pueda ponerse en práctica lo más ampliamente posible. Debería prestarse especial atención a las empresas pequeñas y a los países en desarrollo.

Objetivo estratégico 4: Implementar prácticas y sistemas de gestión de trabajo eficaces y eficientes.

Es necesario que el Codex realice un trabajo más rápido y eficiente para que los miembros y las organizaciones internacionales dispongan de las normas, directrices y recomendaciones que necesitan. Durante el proceso de revisión, todos los documentos de trabajo y los debates electrónicos se distribuirán de manera oportuna y transparente, utilizando tecnologías basadas en internet de acceso gratuito para todos.

Este objetivo estratégico es una de las metas fundamentales de la revisión de esta norma, ya que proporcionará una sólida base para todos los trabajos del Codex en materia de higiene de los alimentos.

## 6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

El texto revisado se basará en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y en su Anexo: Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y las Directrices para su aplicación. Debido a la importancia de estos textos para la higiene de los alimentos, se prevé que, posteriormente, podría ser necesaria una armonización técnica de los textos contenidos en las normas del Codex pertinentes.

Ya se ha establecido que se deben añadir los siguientes documentos como referencias en el texto revisado: "Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CAC/GL 21-1997)", "Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 69-2008)", "Guías de la OMS para la calidad del agua potable" y el "Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros" (CAC/RCP 52-2003);

## 7. Identificación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento por parte de científicos expertos

Creemos que la FAO/OMS podrían facilitar esta tarea examinando sus propias directrices para el HACCP o pautas específicas (p. ej., las relativas a la calidad del agua) y determinando si existe información útil para abordar las cuestiones planteadas en el documento de debate que acompaña al documento. Esta información se utilizará posteriormente para definir mejor el ámbito de aplicación del documento que se está revisando y para establecer la medida en que se necesitan nuevas pautas. Asimismo, varias organizaciones observadoras del Codex parecen dispuestas a aportar su conocimiento experto para mejorar el contenido del documento o para facilitar su uso por parte de las empresas.

**8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma por parte de organismos externos, a fin de que puedan programarse**

Se espera contar con la contribución técnica de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos (ICMSF) y de la Organización Internacional de Normalización (ISO), entre otros organismos normalizadores internacionales. Dichas contribuciones son importantes, ya que estas organizaciones se hallarían entre las que aplicarían la información contenida en el texto revisado sobre los principios generales para los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos.

**9. Calendario propuesto para la finalización del nuevo trabajo, comprendida la fecha de inicio, la fecha propuesta para su adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión**

Calendario propuesto: La labor que ha realizado el GTe desde la 46.<sup>a</sup> reunión del CCFH ha permitido identificar los principales elementos que requieren mejoras y ofrecer alternativas para avanzar. Se propone un plazo de cinco años para finalizar la revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y su Anexo sobre HACCP. Una versión propuesta del documento revisado quedaría lista para ser sometida a debate en el CCFH, en el trámite 3, en 2016, con una fecha propuesta de adopción en el trámite 5 en 2018 y de adopción en el trámite 8 en 2019.

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

**Co-Chairpersons  
Co-présidents  
Co-presidentes**

**Olivier Cerf**  
[olivier.cerf@gmail.com](mailto:olivier.cerf@gmail.com)

**Pisan Pongsapitch**  
Deputy Secretary General  
National Bureau of Agricultural Community and Food  
Standards (ACFS)  
Ministry of Agriculture and Cooperatives, Thailand  
[pisan@acfs.go.th](mailto:pisan@acfs.go.th)

**Secretariat  
Secrétariat  
Secretaria**

**Louise Dangy**  
National School of Veterinary Services  
[louise.dangy@ensv.vetagro-sup.fr](mailto:louise.dangy@ensv.vetagro-sup.fr)

**ARGENTINA/ARGENTINE**

Codex focal Point of Argentina  
[codex@minagri.gob.ar](mailto:codex@minagri.gob.ar)

**Maria Ester Carullo**  
Coordinación de Vigilancia y Alertas de Residuos  
y Contaminantes  
[mcarullo@senasa.gov.ar](mailto:mcarullo@senasa.gov.ar)

**Josefina Cabrera**  
Laboratorio de Microbiología, Departamento de  
Control y Desarrollo, Instituto Nacional de  
Alimentos

**ARMENIA/ARMÉNIE**

**Vahe Danielyan**  
Head of Food production Control Department  
State service for food safety, Ministry of  
Agriculture  
[vahe.danielyan@mail.ru](mailto:vahe.danielyan@mail.ru)

**AUSTRALIA/AUSTRALIE**

Amanda Hill  
Section Manager, Food standards Australia New  
Zealand  
[amanda.hill@foodstandards.gov.au](mailto:amanda.hill@foodstandards.gov.au)  
[codex.contact@agriculture.gov.au](mailto:codex.contact@agriculture.gov.au)

**BELGIUM/BELGIQUE/BÉLGICA**

**Katrien Beullens**  
Engineer Expert  
[katrien.beullens@favv.be](mailto:katrien.beullens@favv.be)

**Liesbeth Jacxsens**

Expert  
[Liesbeth.Jacxsens@UGent.be](mailto:Liesbeth.Jacxsens@UGent.be)

**Isabel de Boosere**

Expert  
[isabel.deboosere@health.belgium.be](mailto:isabel.deboosere@health.belgium.be)

**BENIN/BÉNIN**

**Dagbegnon Tossougbo**  
Head of laboratory of microbiology  
[alexisdag@yahoo.fr](mailto:alexisdag@yahoo.fr)  
[maepdana@ymail.com](mailto:maepdana@ymail.com)

**BOTSWANA**

**Malebogo Pinkie Ralefala**  
Senior Research Scientist, National Food  
Technology Research Centre  
[malebogo@naftec.org](mailto:malebogo@naftec.org)

**BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL**

**Ligia Schreiner**  
Specialist on Regulation and Health Surveillance  
[ligia.schreiner@anvisa.gov.br](mailto:ligia.schreiner@anvisa.gov.br)

**Carolina VIEIRA**

Specialist on Regulation and Health Surveillance  
[carolina.vieira@anvisa.gov.br](mailto:carolina.vieira@anvisa.gov.br)

**Priscilla Rangel**

Official Veterinary  
[priscilla.rangel@agricultura.gov.br](mailto:priscilla.rangel@agricultura.gov.br)

**CANADA/CANADÁ****Hélène Couture**

Chief, Evaluation division, Bureau of Microbial hazards

[helene.couture@hc-sc.gc.ca](mailto:helene.couture@hc-sc.gc.ca)

**Jeff Farber**

[jeff.farber@hc-sc.gc.ca](mailto:jeff.farber@hc-sc.gc.ca)

**CAMEROON/CAMEROUN/CAMERÚN****Jean Martin Etoundi**

Ingénieur général des techniques industrielles (Spécialiste de la nutrition et des technologies alimentaires)

[etoundijme@yahoo.fr](mailto:etoundijme@yahoo.fr)

**CHILE/CHILI****Álvaro Flores Andrade**

National coordinator for CCFH, Ministry of Health

[aflores@minsal.cl](mailto:aflores@minsal.cl)

**CHINA/CHINE****Guo Yunchang**

Secretariat of National Food Safety Standard Committee, Division I, Department of Food Safety Standard

China National Center for Food Safety Risk Assessment

[gych@cfssa.net.cn](mailto:gych@cfssa.net.cn)

**Liu Huancheng**

Secretariat of National Food Safety Standard Committee, Division I, Department of Food Safety Standard

China National Center for Food Safety Risk Assessment

[liuhuanchen@cfssa.net.cn](mailto:liuhuanchen@cfssa.net.cn)

**EGYPT/ÉGYPTE/EGIPTO****Zienab Mosad Abdel Razik**

Food Standards Specialist (EOS)

[mokhtarmohamed50@ymail.com](mailto:mokhtarmohamed50@ymail.com)

**EUROPEAN UNION/UNION EUROPÉENNE/  
UNIÓN EUROPEA****Risto Holma**

European Commission, DG SANCO

[risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu)

**Kris de Smet**

European Commission, DG SANCO

[kris.de-smet@ec.europa.eu](mailto:kris.de-smet@ec.europa.eu)

[codex@ec.europa.eu](mailto:codex@ec.europa.eu)

**Sylvie Coulon**

European Commission, DG SANCO

[sylvie.coulon@ec.europa.eu](mailto:sylvie.coulon@ec.europa.eu)

**FINLAND/FINLANDE/ FINLANDIA****Marjatta Rahkio**

Veterinary Counsellor, Ministry of Agriculture and Forestry

[marjatta.rahkio@mmm.fi](mailto:marjatta.rahkio@mmm.fi)

**FRANCE/FRANCIA****Stéphanie Flauto**

Head of the Food Safety Division

Ministry of Agriculture, Food Processing Industry and Forestry - Food Directorate

[stephanie.flauto@agriculture.gouv.fr](mailto:stephanie.flauto@agriculture.gouv.fr)

**Thomas Longley**

Expert in charge of "Hygiene Package" in the Food Chain Monitoring Office

Ministry of Agriculture, Food Processing Industry and Forestry - Food Directorate

[thomas.longley@agriculture.gouv.fr](mailto:thomas.longley@agriculture.gouv.fr)

**Corinne Danan**

Deputy Head of the Food Chain Monitoring Office

Ministry of Agriculture, Food Processing Industry and Forestry - Food Directorate

[corinne.danan@agriculture.gouv.fr](mailto:corinne.danan@agriculture.gouv.fr)

**Laurent Montaut**

Head of the Food Chain Monitoring Office

Ministry of Agriculture, Food Processing Industry and Forestry - Food Directorate

[laurent.montaut@agriculture.gouv.fr](mailto:laurent.montaut@agriculture.gouv.fr)

**Caroline Nicolo**

Rédactrice chargée de l'hygiène et de la microbiologie des aliments

Ministry of Economy and Finances

[caroline.nicolo@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:caroline.nicolo@dgccrf.finances.gouv.fr)

**Anselme Agbessi**

Rédacteur chargé de l'hygiène et de la microbiologie des aliments

Ministry of Economy and Finances

[anselme.abgessi@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:anselme.abgessi@dgccrf.finances.gouv.fr)

**GHANA****John Odame-Darkwah**

[john.darkwah@fdaghana.gov.gh](mailto:john.darkwah@fdaghana.gov.gh)

[jodame22@gmail.com](mailto:jodame22@gmail.com)

**Regina Vowotor**

[yateppor@yahoo.com](mailto:yateppor@yahoo.com)



**Nana Pokuaa Asare-Twerefour**

Codex Contact Point Manager  
Ghana Standards Authority  
[codex@gsa.gov.gh](mailto:codex@gsa.gov.gh)  
[codexghana@gmail.com](mailto:codexghana@gmail.com)

**GREECE/GRÈCE/GRECIA****Eleni Stavrakaki**

Hellenic Ministry of Finance, General Secretariat  
for Public Revenue, DG of the General Chemical  
State Laboratory (G.C.S.L.)  
[e.stavrakaki@gcsl.gr](mailto:e.stavrakaki@gcsl.gr)  
[elstavrakaki@yahoo.gr](mailto:elstavrakaki@yahoo.gr)  
[codex@efet.gr](mailto:codex@efet.gr)

**INDIA/INDE****Sunil Bakshi**

Deputy General Manager (QA)  
[sbakshi@nddb.coop](mailto:sbakshi@nddb.coop)

**Seema Shukla**

Assistant Director  
[tech9@eicindia.gov.in](mailto:tech9@eicindia.gov.in)

**C.M. Srilatha**

Scientist  
[srilatha.cm@nic.in](mailto:srilatha.cm@nic.in)

**Vani Bhambri arora**

Deputy Director  
[vani.nabcb@qc.in](mailto:vani.nabcb@qc.in)

**Vinod Kotwal**

National Codex Contact Point  
[codex-india@nic.in](mailto:codex-india@nic.in)

**IRELAND/IRLANDE/IRLANDA****Wayne Anderson**

Director of Food Science and Standards  
Food Safety Authority of Ireland  
[wanderson@fsai.ie](mailto:wanderson@fsai.ie)  
[abrady@fsai.gov.ie](mailto:abrady@fsai.gov.ie)

**Kilian Unger**

Superintending Veterinary Inspector  
[kilian.unger@agriculture.gov.ie](mailto:kilian.unger@agriculture.gov.ie)

**ITALY/ITALIE/ITALIA****Dario de Medici**

Head of Microbiological Foodborne Hazard Unit  
Department of Veterinary Public Health and Food  
Safety, Istituto Superiore di Sanità, Viale  
[dario.demedici@iss.it](mailto:dario.demedici@iss.it)

**Monica Gianfranceschi**

First researcher  
Istituto Superiore di Sanità, Viale Regina Elena  
[monica.gianfranceschi@iss.it](mailto:monica.gianfranceschi@iss.it)

**JAPAN/JAPON/JAPÓN****Hiroshi Umeda**

Assistant director, Inspection and Safety Division,  
Department of Food Safety  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
[codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

**Hajime Toyofuku**

Professor, Veterinary Public Health and  
Epidemiology  
Yamaguchi University  
[toyofuku@yamaguchi-u.ac.jp](mailto:toyofuku@yamaguchi-u.ac.jp)

**Tomoko Matsuta-Goshima**

Assistant Director, Food Safety and Consumer  
Policy Division  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau,  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries,  
[tomoko\\_goshima@nm.maff.go.jp](mailto:tomoko_goshima@nm.maff.go.jp)  
[codex\\_maff@nm.maff.go.jp](mailto:codex_maff@nm.maff.go.jp)

**KYRGYZSTAN/KIRGHIZISTAN/KIRGUISTÁN****Dinara Aytmurzaeva**

Head of Quality Management Department, Codex  
Contact Point  
[aytmurzaeva@mail.ru](mailto:aytmurzaeva@mail.ru)

**KOREA (REPUBLIC OF)/CORÉE  
(RÉPUBLIQUE DE)/COREA (REPÚBLICA DE)****Eun Sil Lee**

Codex Researcher  
Food Standard Division, Ministry of Food and  
Drug Safety (MFDS)  
[eslee0915@korea.kr](mailto:eslee0915@korea.kr)  
[codexkorea@korea.kr](mailto:codexkorea@korea.kr)

**So Hee Kim**

Codex Researcher  
Food Standard Division, Ministry of Food and  
Drug Safety (MFDS)  
[lige84@korea.kr](mailto:lige84@korea.kr)

**MAURITIUS/MAURICE/MAURICIO****Badroonesha aumjaud**

Lecturer, Faculty of Agriculture, University of  
Mauritius  
[eaumjaud@uom.ac.mu](mailto:eaumjaud@uom.ac.mu)

**MOROCCO/MAROC/MARRUECOS****Azzi Abdelghni**

[abdelghniazzi@gmail.com](mailto:abdelghniazzi@gmail.com)

**NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZÉLANDE/NUEVA ZELANDIA****Judi Lee**

Principal Adviser Risk management, Ministry for primary Industries

[JUDI.LEE@MPI.GOV.NZ](mailto:JUDI.LEE@MPI.GOV.NZ)

**NORWAY/NORVÈGE/NORUEGA****Kjersti Nilsen Barkbu**

Senior Adviser

Norwegian Food Safety Authority

[kjnba@mattilsynet.no](mailto:kjnba@mattilsynet.no)

**Vigdis S. Veum Moellersen**

Senior Adviser

Norwegian Food Safety Authority

[visvm@mattilsynet.no](mailto:visvm@mattilsynet.no)

**PERU/PÉROU/PERÚ****José Miguel García Rojas**

Coordinador Titular del CT sobre Higiene de Alimentos del Codex Perú, Ministry of Health

DIGESA – Ministerio de Salud

[jgarcía@digesa.minsa.gob.pe](mailto:jgarcía@digesa.minsa.gob.pe)

**Libia Liza Quesquén**

Coordinador alternativo del CT sobre Higiene de Alimentos del Codex Perú, Ministry of Health

DIGESA – Ministerio de Salud

[lliza@digesa.minsa.gob.pe](mailto:lliza@digesa.minsa.gob.pe)

**Carlos Leyva Fernández**

Especialista Subdirección Inocuidad

Agroalimentaria

SENASA

[cleyva@senasa.gob.pe](mailto:cleyva@senasa.gob.pe)

**PHILIPPINES/FILIPINAS****Ma Celia Raquepo**

OIC - Division Chief III

[ma.celiamr@yahoo.com](mailto:ma.celiamr@yahoo.com)

**Almueda C. David**

Food-Drug Regulation Officer IV; Chairperson, Sub-Committee on Food Hygiene (SCFH)

[acdavid@fda.gov.ph](mailto:acdavid@fda.gov.ph)

**POLAND/POLOGNE/POLONIA****Joanna Maryniak-Szpilarska**

Codex Contact Point for Poland

Agricultural and Food Quality Inspection

[jmaryniak@ijhars.gov.pl](mailto:jmaryniak@ijhars.gov.pl)

**PORTUGAL****Pedro Margarido**

National Codex Contact Point

Portugal, Direção Geral de Alimentação e Veterinária

[pmargarido@dgav.pt](mailto:pmargarido@dgav.pt)

[codex@dgav.pt](mailto:codex@dgav.pt)

**RUSSIAN FEDERATION/FÉDÉRATION DE RUSSIE/FEDERACIÓN DE RUSIA****Svetlana Sheveleva**

Head of the Laboratory (Institute of Nutrition)

[sheveleva@ion.ru](mailto:sheveleva@ion.ru)

**SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA****Christina Gut Sjoeborg**

Scientific Advisor

Federal Department of Home Affairs FDHA, Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO, International Affairs

[christina.gut@blv.admin.ch](mailto:christina.gut@blv.admin.ch)

**THAILAND/THAÏLANDE/TAILANDIA****Virachnee Lohachoopol**

Standards Officer, National Bureau of agricultural commodity and food standards

Ministry of Agriculture and Cooperatives

[virachnee@acfs.go.th](mailto:virachnee@acfs.go.th)

**UNITED KINGDOM/ROYAUME UNI/REINO UNIDO****Carles Orri**

Food safety and Hygiene Policy Manager

Food Standards Agency

[carles.orri@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:carles.orri@foodstandards.gsi.gov.uk)

**UNITED STATES OF AMERICA/ÉTATS UNIS D'AMÉRIQUE/ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Jenny Scott**

Senior Advisor

Office of Food Safety, FDA CFSAN

[jenny.scott@fda.hhs.gov](mailto:jenny.scott@fda.hhs.gov)

**Kerry L. Dearfield**

Chief Scientist

USDA/FSIS/OPHS

[kerry.dearfield@fsis.usda.gov](mailto:kerry.dearfield@fsis.usda.gov)

**Andrew C. Yeung**

FDA/CFSAN

[andrew.yeung@fda.hhs.gov](mailto:andrew.yeung@fda.hhs.gov)

**URUGUAY****Adriana da Silva**

Food Control Laboratory, Montevideo City  
Government  
[adrianad@movinet.com.uy](mailto:adrianad@movinet.com.uy)

**Norman Bennett**

Head of the Coordination and Planification Unit on  
Food Safety. Ministry of Livestock, Agriculture and  
Fisheries  
[nbennett@mgap.gub.uy](mailto:nbennett@mgap.gub.uy)

**Q.F. Ines Martinez**

Senior researcher in Food Safety- Technological  
Laboratory of Uruguay  
[imartin@latu.org.uy](mailto:imartin@latu.org.uy)

**YEMEN/YÉMEN****Rakeeb Dahnan**

Ministry of Public Works  
[codex@ysmo.org](mailto:codex@ysmo.org)  
[codex.yemen@gmail.com](mailto:codex.yemen@gmail.com)

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL  
ORGANIZATIONS/ORGANISATIONS  
GOUVERNEMENTALES  
INTERNATIONALES/ ORGANIZACIONES  
GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS**

**Cornelia Boesch**

Food Safety and Quality Unit  
[cornelia.boesch@fao.org](mailto:cornelia.boesch@fao.org)

**WORLD HEALTH ORGANIZATION****Mina Kojima**

Technical Officer, Department of Food Safety and  
Zoonoses  
[kojimam@who.int](mailto:kojimam@who.int)

**INTERNATIONAL NON GOVERNMENTAL  
ORGANIZATIONS/ORGANISATIONS  
INTERNATIONALES NON  
GOUVERNEMENTALES/ORGANIZACIONES  
INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES**

**FOODDRINKEUROPE****Patrick Fox**

Manager Food Policy, Science and R&D  
[p.fox@fooddrinkeurope.eu](mailto:p.fox@fooddrinkeurope.eu)

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS****Francis F. Busta**

Codex Subject Expert to the Codex Committee on  
Food Hygiene, representing the Institute of Food  
Technologists  
[fbusta@umn.edu](mailto:fbusta@umn.edu)

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/  
FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS**

**Yifan Jiang**

Advisor, Regulatory affairs  
[yifanjiang@iadsa.org](mailto:yifanjiang@iadsa.org)

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF  
CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS**  
[SFI@cspinet.org](mailto:SFI@cspinet.org)

**INTERNATIONAL COMMISSION ON  
MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR  
FOODS (ICMSF)**

Director Regulatory Affairs  
Unilever, Research & Development  
[leon.gorris@unilever.com](mailto:leon.gorris@unilever.com)

**Katherine M.J. Swanson**

President KMJ Swanson Food Safety Inc.  
[kmjswanson@hotmail.com](mailto:kmjswanson@hotmail.com)

**Lucia Anelich**

Director Anelich Consulting  
[la@anelichconsulting.co.za](mailto:la@anelichconsulting.co.za)

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES  
ASSOCIATIONS**

**Paivi Julkunen**

Chair, ICBA Committee for Codex  
[pjulkunen@coca-cola.com](mailto:pjulkunen@coca-cola.com)

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

**Claus Heggum**

Chief consultant, Danish Agriculture and Food  
Council  
Danish Agriculture and Food Council  
[chg@lf.dk](mailto:chg@lf.dk)

**Aurélie Dubois-Lozier**

IDF Standards Officer  
FIL-IDF  
[adubois@fil-idf.org](mailto:adubois@fil-idf.org)

**INTERNATIONAL FEDERATION FOR ANIMAL  
HEALTH (IFAH)****Olivier Espeisse**[espeisse\\_olivier@elanco.com](mailto:espeisse_olivier@elanco.com)[ifah@ifahsec.org](mailto:ifah@ifahsec.org)**INTERNATIONAL POULTRY COUNCIL (IPC)**

Food Safety and Quality Assurance Manager,  
Tegel Foods

[roy.biggs@tegel.co.nz](mailto:roy.biggs@tegel.co.nz)**Richard Griffiths**[rgriffiths@britishpoultry.org.uk](mailto:rgriffiths@britishpoultry.org.uk)**SSAFE****Joe Shebuski**

Senior Director, Global Food Safety at Cargill,  
Technical expert representing SSAFE

[Joe\\_Shebuski@cargill.com](mailto:Joe_Shebuski@cargill.com)**Yves Rey**

Corporate Quality General Manager at Groupe  
Danone, Board Member of SSAFE and Strategic  
Leader

[yves.rey@danone.com](mailto:yves.rey@danone.com)