

# 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/MPH 03/1**  
**Septiembre de 2002**

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LAS CARNES Novena reunión

La reunión se celebrará en la sala Grand Ballroom del Duxton Hotel, Wellington,  
Nueva Zelanda, de las 9.30 horas del lunes 17 de febrero al viernes 21 de febrero de 2003

### PROGRAMA PROVISIONAL

Tema del programa	Asunto	Signatura del documento
	Apertura de la reunión	
1	Aprobación del programa	CX/MPH 03/1
2	Asuntos remitidos por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex	CX/MPH 03/2
3	Proyecto de Principios Generales de Higiene de la Carne	ALINORM 03/16, Apéndice II
	Observaciones en los Trámites 5 y 6	CX/MPH 03/3
4	Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca	CX/MPH 03/4
	-Observaciones en el Trámite 3	CX/MPH 03/4 Add. 1
5	Apéndices y disposiciones adicionales al Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca	
	a) Principios y directrices para establecer sistemas de inspección ante-mortem y post-mortem basados en el riesgo para poblaciones específicas de matanza, con ejemplos	CX/MPH 03/5
	-Observaciones en el Trámite 3	CX/MPH 03/5, Add. 1
	b) Principios y directrices sobre sistemas para el control microbiológico del proceso aplicado a la carne, incluido el establecimiento de parámetros de rendimiento para los resultados del control del proceso y la aplicación de bases de datos microbiológicos nacionales.	CX/MPH 03/6
	-Observaciones en el Trámite 3	CX/MPH 03/6, Add. 1
	c) Disposiciones relativas a la carne elaborada	CX/MPH 03/07
	-Observaciones en el Trámite 3	CX/MPH 03/07 Add. 1

<b>Tema del programa</b>	<b>Asunto</b>	<b>Signatura del documento</b>
5	Otros asuntos y trabajos futuros	
6	Fecha y lugar de la próxima reunión	
7	Aprobación del informe	

**Nota:** La Secretaría del Codex distribuirá los documentos de trabajo. Para más información, diríjase a: Comité del Codex sobre Higiene de las Carnes, New Zealand Food Safety Authority; 68-86 Jervois Quay- P.O. Box 2835 Wellington, Nueva Zelandia (fax: +64 4 463 2583; correo electrónico: cindy.newman@nzfsa.govt.nz).

Los documentos de trabajo ya preparados también estarán disponibles en el sitio web del Codex. Se podrán descargar e imprimir en la siguiente URL: <http://www.codexalimentarius.net/htm>

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

## NOTAS SOBRE EL PROGRAMA PROVISIONAL

- Tema 1      **Aprobación del programa (CX/MPH 03/1)****  
De conformidad con lo dispuesto en el Artículo V.2 del Reglamento, el primer tema del programa provisional es la aprobación del programa.
- Tema 2      **Asuntos remitidos por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del CODEX (CX/MPH 03/2)****  
El documento es un documento de información preparado por la Secretaría del Codex sobre los asuntos remitidos por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex, o de interés para los mismos.
- Tema 3      **Proyecto de Principios Generales del Codex de Higiene de la Carne****  
En su 50ª reunión (junio de 2002) (ALINORM 03/3A, párr. 71 y Apéndice II), el Comité Ejecutivo adoptó en el Trámite 5 el Anteproyecto de Principios Generales del Codex de Higiene de la Carne, remitido para su adopción preliminar por la octava reunión del CCMPH (ALINORM 03/16, párr. 27), y lo adelantó al Trámite 6.  
  
En el documento de trabajo CX/MPH 03/3 se resumen las observaciones presentadas en los Trámites 5 y 6 como respuesta a las circulares CL 2002/06-MPH y CL 2002/31-MPH.
- Tema 4      **Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (CX/MPH 03/4)****  
En su octava reunión, el CCMPH acordó que un grupo de redacción preparara una versión revisada del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca basándose en el debate mantenido en la reunión, en las observaciones presentadas por escrito en respuesta a la circular CL 2002/06-MPH y en el Anteproyecto de Principios Generales de Higiene de la Carne. Además, convino en distribuir la versión revisada para recabar más observaciones antes de la novena reunión del CCMPH (ALINORM 03/16, párrs. 76-77).  
  
En el documento de trabajo CX/MPH 03/4 Add. 1 se resumen las observaciones presentadas en el Trámite 3.
- Tema 5      **Apéndices y disposiciones adicionales al Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca****  
En su octava reunión, el CCMPH tomó nota del ofrecimiento de Nueva Zelandia de preparar, con la ayuda de la Secretaría del Codex, dos documentos de examen independientes sobre posibles Anexos adicionales al Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca, con miras a su examen en la próxima reunión. A este respecto, el Comité señaló que la propuesta estaría sujeta a la aprobación del Comité Ejecutivo en su 50ª reunión como nuevo trabajo (ALINORM 03/16, párrs. 78-79).  
  
Además, el CCMPH solicitó que Nueva Zelandia, junto con la Secretaría del Codex, elaborara un documento de examen sobre disposiciones relativas a la higiene de la carne elaborada para su posible inclusión en el Código a fin de distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo ulteriormente en su próxima reunión (ALINORM 03/16, párrs. 84-86).  
  
En su 50ª reunión, el Comité Ejecutivo señaló que aunque la adición de apéndices a un código en curso de elaboración no requería por lo general de la aprobación como nuevo trabajo, el Comité sobre Higiene de las Carnes había pedido tal aprobación en vista del considerable volumen de trabajo que esa adición comportaría y a efectos de acelerar el proceso de elaboración en el Comité. Por tanto, el Comité Ejecutivo aprobó la elaboración de los siguientes apéndices para su inclusión en el Código como nuevo trabajo (ALINORM 03/3A párr. 84).

**Tema 5 a) Principios y directrices para establecer sistemas de inspección ante-mortem y post-mortem basados en el riesgo para poblaciones específicas de matanza, con ejemplos (CX/MPH 03/5)**

En el documento de trabajo CX/MPH 03/5, Add 1 se resumen las observaciones presentadas en el Trámite 3.

**Tema 5 b) Principios y directrices sobre sistemas para el control microbiológico del proceso aplicado a la carne, incluido el establecimiento de parámetros para los resultados del control del proceso y la aplicación de bases de datos microbiológicos nacionales (CX/MPH 03/6)**

En el documento de trabajo CX/MPH 03/6, Add 1 se resumen las observaciones presentadas en el Trámite 3.

**Tema 5 c) Disposiciones relativas a la carne elaborada (CX/MPH 03/7)**

En el documento de trabajo CX/MPH 03/7 Add. 1 se resumen las observaciones presentadas en el Trámite 3.

**Tema 6 Otros asuntos y trabajos futuros**

Se examinarán otros asuntos y propuestas para futuros trabajos.

**Tema 7 Fecha y lugar de la próxima reunión**

.

**Tema 8 Aprobación del informe**

El Comité aprobará el informe de su novena reunión, basado en un proyecto facilitado por la Secretaría.