



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 65/13
Agosto de 1965

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
Tercer período de sesiones
Roma, 19-29 de octubre de 1965

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
INFORME DE LA SEGUNDA REUNION, ROMA, 14-16 de JUNIO de 1965

Nota explicativa

Respecto a la Segunda Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos se llama la atención sobre los siguientes puntos:

1. El Apéndice I, Lista de participantes, se ha suprimido.
2. El Apéndice II titulado "Proyecto de Principios generales provisionales e indicaciones de orientación para el desarrollo de normas para la higiene de los alimentos" no se adjunta a este informe. Esta norma ha llegado al Trámite 3 del Procedimiento de la Comisión del Codex para la Elaboración de Normas Mundiales y, de conformidad con la intención del Comité, se ha distribuido a los gobiernos para sus observaciones poco después de clausurada la reunión. Se pidió que se envíen dichas observaciones a la Secretaría antes del 1º de noviembre de 1965 para que las mismas puedan someterse a la consideración del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su tercera reunión.
3. El Apéndice III titulado "Proyectos de Normas Provisionales de Higiene para las Frutas secas" se ha suprimido de este informe. También esta norma ha llegado al Trámite 3 del Procedimiento de la Comisión para la Elaboración de Normas Mundiales y se ha distribuido poco después de clausurada la reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. También en este caso se pidió que las observaciones sobre esta norma se pongan a disposición de la Secretaría antes del 1º de noviembre de 1965.

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

INFORME DE LA SEGUNDA REUNION, ROMA, 14-16 de JUNIO de 1965

Introducción

1. La segunda reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, organizado por el Gobierno de los Estados Unidos, se celebró en la Sede de la FAO en Roma del 14 al 16 de junio de 1965 bajo la presidencia del Sr. Kenton L. Harris (Estados Unidos de América). El Comité aprobó el informe siguiente. Asistieron a la reunión delegados y observadores de 13 países y representantes de la FAO y de la OMS. (En el Apéndice 1 figura la lista de participantes). El Comité aprobó el programa provisional propuesto por el Presidente. El Presidente manifestó la esperanza de que el Comité tratara durante la reunión de llegar a un acuerdo sobre los Principios generales de Higiene de los Alimentos a fin de que pudieran ser enviados a los gobiernos para que formularan observaciones con arreglo a lo previsto en el Trámite 3 del Procedimiento de la Comisión para la Elaboración de Normas. (Véase la página 57 del Informe del Segundo período de sesiones de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius).

Mandato del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

2. Durante la discusión del mandato del Comité, se hizo constar que el texto había sido preparado por un Grupo de trabajo durante el Segundo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. Las nuevas modalidades del mandato tienen por objeto establecer comunicaciones bien definidas entre los Comités del Codex sobre los diferentes alimentos y el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos de manera que las normas de higiene correspondientes a los principios generales contengan especificaciones para ciertos productos en que los requerimientos adecuados de la higiene sean peculiares del producto respectivo. Según el nuevo mandato, el Comité sobre Higiene de los Alimentos ha de examinar los requerimientos específicos de higiene en los casos que le sean remitidos por los Comités del Codex sobre los distintos alimentos y en aquéllos en que decida hacerlo por propia iniciativa cuando se trate de alimentos para los que no se haya establecido un Comité del Codex. Se advirtió además que el Comité tenía atribuciones para examinar asuntos de higiene que fueran incumbencia de un Comité del Codex sobre un alimento, cuando este último Comité, según la opinión técnica del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, no los hubiera atendido adecuadamente.
3. El delegado de los Estados Unidos manifestó en el debate alguna preocupación en vista de que el nuevo mandato del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos no exigía que los Comités del Codex sobre alimentos determinados sometiesen a este Comité toda cuestión relacionada con la higiene. La Comisión había decidido, sin embargo, que el

Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos estuviera en cualquier caso informado, por conducto del Secretario de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, de todas las especificaciones de higiene de los alimentos que elaboraran otros Comités del Codex.

4. Con ese motivo, algunas delegaciones suscitaron la cuestión de si el mandato revisado comprendía también los aspectos de la higiene relacionados con la producción de materias primas, incluso el cultivo y la cosecha de los alimentos. Muchas delegaciones sostuvieron la opinión de que las especificaciones de higiene, si se elaboraban como una garantía para la salud pública, debían incluir también la materia prima. Otras delegaciones creían, en cambio, que desde el punto de vista de la higiene, la necesidad de remontar hasta la materia prima no se presentaba más que en algunos pocos casos especiales y que, por consiguiente, no debía incluirse en unos principios generales de higiene de los alimentos.
5. Se informó entonces al Comité que el mandato revisado había sido expresamente concebido de manera que los Comités del Codex sobre los diferentes alimentos estuvieran facultados para preparar los requerimientos de higiene correspondientes a cada uno de ellos y estuvieran al mismo tiempo facultados para pedir el dictamen técnico del Comité sobre Higiene de los Alimentos en cualquier cuestión que consideraran incumbencia de este último. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos juzgó, de todas maneras, que para el desempeño adecuado de sus funciones era necesario extender las atribuciones fijadas en el mandato, extensión que debía incluir también la competencia para examinar los aspectos de la higiene de los alimentos desde las primeras fases de la producción.
6. Se suscitó asimismo la cuestión de las funciones de los Cuadros FAO/OMS de Expertos en Higiene de la Carne y en Higiene de la Leche en relación con el Codex Alimentarius y de si no había algún riesgo de duplicación de actividades. Se explicó entonces que los Cuadros estaban formados por expertos independientes y que sus recomendaciones quedaban a disposición de todos los gobiernos sin que fuera necesario darles cumplimiento como ocurre con las normas del Codex. Se advirtió además que el Cuadro de Expertos en Higiene de la Carne tenía competencia también en materia de aves de corral y que el segundo informe del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Higiene de la Carne examinaba problemas relacionados con la higiene de las aves de corral (referencia FAO Estudios de Agricultura; Serie de Informes técnicos, No. 241). En vista de ello, el Comité decidió que la propuesta de requisitos higiénicos para las aves de corral preparada por el Reino Unido fuera revisada en colaboración con los Estados Unidos y enviada a la Comisión y a otros grupos que trabajan ya en la materia.
7. Requisitos higiénicos para alimentos precocinados congelados

El Comité discutió las propuestas presentadas por el Canadá sobre las condiciones de higiene requeridas en la preparación y manipulación de los alimentos precocinados congelados. Se hicieron las siguientes sugerencias para la revisión del proyecto de normas:

- a) hubo algunas objeciones sobre la relación entre el tiempo y la temperatura, especialmente con respecto al requerimiento de mantener

- b) los alimentos precocinados a 0°F;
se suscitó la cuestión de si la prueba para las salmonellas debía hacerse en todos los alimentos congelados sin limitarla a los mencionados expresamente en la norma;
- c) se discutió asimismo sobre la necesidad de las pruebas microbiológicas múltiples y sobre los niveles de las normas.

El Comité sugirió que se suprimiera de la norma el párrafo 7(c) anterior y que fuera sustituido por una declaración en la que se hiciera constar que esos requerimientos se puntualizarían ulteriormente al mismo tiempo que los métodos adecuados de muestreo.

8. El Comité pidió al Canadá, país encargado de preparar la norma, que revisara el proyecto teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos que forman parte del Comité, las cuales deberán ser comunicadas en los tres meses siguientes, es decir antes del 1 de octubre de 1965, al Canadá que pasará luego el proyecto, una vez revisado, al Presidente del Comité hacia el 1 de enero de 1966 para que pueda ser distribuido con tiempo suficiente antes de la tercera reunión.

Normas de higiene para los huevos

9. El Comité examinó rápidamente el proyecto de norma preparado por el Reino Unido y decidió que el Reino Unido lo revisara teniendo en cuenta las observaciones formuladas por los Gobiernos Miembros. Se indicaron algunos puntos que se enumeran a continuación para que fueran tenidos en cuenta al revisar el proyecto:
- a) las normas incluirán también la preparación mecánica del huevo entero líquido;
 - b) se revisará la relación entre el tiempo y la temperatura en la pasterización para ver si una temperatura más baja durante un tiempo más prolongado tiene efectos menos desfavorables en la calidad del producto y puede aplicarse en la práctica;
 - c) la norma incluirá alguna prueba para determinar la pureza del producto desde el punto de vista de la microbiología, como la determinación del contenido total de enterobacteriáceas;
 - d) se incluirán otros productos derivados del huevo.

La delegación del Reino Unido anunció que se volvería a examinar el proyecto de norma y que se enviaría la versión revisada al Presidente antes del 1 de enero de 1966 para que, acompañada de las observaciones recibidas, pudiera ser distribuida a los Miembros del Comité con tiempo suficiente antes de la tercera reunión.

Pescado

10. El Comité examinó la demanda que había formulado la Reunión del Codex de Expertos Independientes en Pesca (celebrada en febrero de 1964) de que se iniciaran trabajos sobre saneamiento y desinfección de las instalaciones de tratamiento del pescado, y acordó que el Reino Unido en colaboración con los Estados Unidos preparara el proyecto de norma para la tercera reunión del Comité. El Reino Unido preparará además por separado, en colaboración con el Canadá y con los Estados Unidos, un proyecto de normas de higiene aplicables a todos los aspectos de la producción y tratamiento de los mariscos.

Salmonellas

11. El Comité examinó un informe preparado por la delegación de los Países Bajos sobre los problemas de las salmonellas en relación con los alimentos y con la higiene de los alimentos y acordó que se tuvieran en cuenta esas cuestiones al preparar las propuestas sobre requerimientos de higiene para alimentos determinados.

Normas de higiene para cereales en grano

12. El Comité deliberó brevemente sobre la propuesta de normas presentada por la delegación de los Estados Unidos y acordó suprimir la Sección III sobre Selección de Semillas y modificar las Secciones IV y V. El Canadá, Australia y los Países Bajos presentarán observaciones por escrito a los Estados Unidos. En la tercera reunión del Comité se examinará un proyecto revisado, salvo la opinión que sobre ello dé la Comisión en su Tercer período de sesiones.

Principios generales e indicaciones de orientación para las normas sobre higiene de los alimentos

13. El Comité hizo un examen detallado de la propuesta preparada por el Reino Unido y los Estados Unidos acerca de los principios generales e indicaciones de orientación para la elaboración de normas sobre higiene de los alimentos, y aceptó un proyecto provisional revisado de norma (véase el Apéndice 2 del presente informe); decidió además que el proyecto fuera sometido a los gobiernos para que formularan observaciones según lo previsto en el Trámite 3 del Procedimiento de la Comisión para la Elaboración de Normas. El proyecto de norma da una orientación de base para la elaboración de ulteriores proyectos de normas y contiene los Principios Generales aplicables a todos los alimentos. Los Principios Generales en lo que sean aplicables, se reproducirán en todas las normas de higiene para grupos determinados de alimentos.

Normas de higiene para frutas secas

14. El Comité examinó un proyecto de norma preparado por los Estados Unidos y remitido a los efectos consiguientes por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que lo había examinado ya; después de un examen detallado del proyecto y de haber introducido algunas modificaciones de poca importancia, decidió que podía someterse el texto a los gobiernos para que formularan observaciones conforme a lo previsto en el Trámite 3 del Procedimiento de la Comisión para la Elaboración de Normas (véase el Apéndice 3 del presente informe).

Normas de higiene para frutas y hortalizas enlatadas y otros productos afines

15. El Presidente del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, que asistía a la reunión, señaló a la atención del Comité dos documentos que el Comité presidido por él había sometido al examen del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos y que trataban de las normas de higiene para frutas y hortalizas enlatadas y de los requerimientos de higiene en las fábricas de conservas de fruta. El Comité examinó en detalle la propuesta de norma que le sometía a los efectos oportunos el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. Después de

hacer una revisión oral del proyecto con objeto de ponerlo de acuerdo con los Principios Generales e indicaciones de orientación para la Higiene de los Alimentos, el Comité pidió a la delegación de los Estados Unidos que prepare un proyecto revisado y que lo envíe a la Secretaría de la Comisión a fin de que se someta a los gobiernos para sus observaciones de conformidad con el Trámite 3 del Procedimiento de la Comisión para la Elaboración de Normas. El Comité decidió además que se incluyan las siguientes especificaciones del producto terminado:

- a) En los alimentos enlatados no deberá haber materias inconvenientes, incluso insectos o fragmentos de insecto, telarañas, tierra, arena o fragmentos de piedra, heces de cualquier clase, pelos humanos o animales, ni filamentos de hongos (moho) en proporción que indique la presencia de ingredientes podridos.
- b) En los alimentos enlatados no deberá haber sustancias patógenas ni sustancias tóxicas originadas por hongos o bacterias.
- c) Los alimentos enlatados no deberán contener, en cantidades que puedan descubrirse, sustancias químicas extrañas, salvo aquéllas cuyo empleo esté permitido por las leyes y reglamentos correspondientes del país donde vaya a ser consumido el alimento. La presencia de aditivos alimentarios y de otros residuos químicos autorizados no deberá pasar del límite permitido por la ley en el país donde vaya a ser enviado el producto.
- d) Los alimentos enlatados, cuando tengan un pH superior a 4,5, deberán recibir un tratamiento adecuado que baste para destruir las esporas de Clostridium botulinum.

Aflatoxina

16. El Comité examinó un informe titulado "Propuesta de recomendaciones para prevenir la presencia de Aflatoxina en los derivados del cacahuete" que había preparado la delegación de los Países Bajos. Algunos delegados hicieron referencia a las amplias investigaciones que se han emprendido sobre todos los aspectos del problema de la aflatoxina en diferentes partes del mundo. El Comité decidió en consecuencia aceptar el informe como un documento de discusión y pidió a la delegación de los Países Bajos que siguiera informando al Comité sobre la marcha de los trabajos; hizo constar además el apoyo y el interés que merecían las investigaciones sobre la aflatoxina en todas las partes del mundo, y decidió examinar, cuando se hubiera comprendido mejor el problema, la conveniencia de formular algunas indicaciones para la higiene de los alimentos en relación con la aflatoxina.

Trabajo técnico de otros organismos en el campo de la higiene de los alimentos

17. El Comité deliberó en general sobre la necesidad de tomar disposiciones que le permitieran tener en cuenta los trabajos técnicos en materia de higiene de los alimentos hechos por otros organismos como el ICMSF y llegó a la conclusión de que debía mantenerse al corriente de esos

trabajos y aprovechar, siempre que fuera procedente, las normas microbiológicas establecidas por cualquier grupo que trabaje en ese sector.

Actividades futuras

18. Se propusieron los temas siguientes para la elaboración de normas de higiene en lo futuro:

- a) Frutas y hortalizas deshidratadas, hongos comestibles inclusive.
- b) Nueces con cáscara y sin cáscara, cocos desecados inclusive.
- c) Problemas de higiene de los alimentos en los países en vías de desarrollo.
- d) Manipulación de alimentos en el comercio al por menor.
- e) Jugos de fruta.

Con respecto al tema d) el Comité decidió pedir a la Comisión que considerara extendido su mandato para incluir los aspectos de la higiene relacionados con la manipulación de los alimentos en los establecimientos de comercio al por menor.

19. Los siguientes países han aceptado la responsabilidad de preparar proyectos de normas sobre los temas enumerados en el párrafo 18:

<u>Tema</u>	<u>Atribuido a</u>	<u>En colaboración con</u>
a)	Estados Unidos	Suecia
b)	Estados Unidos	Suiza, Reino Unido (para el coco desecado)
c)	Estados Unidos	Los países en desarrollo que escojan los Estados Unidos
e)	Estados Unidos	Israel

Disposiciones para organizar la colaboración

20. Los países a los que se ha atribuido la responsabilidad de preparar los proyectos de normas se servirán ponerse en comunicación con los jefes de las delegaciones de los otros países que han expresado el deseo de colaborar en su preparación, según se acaba de indicar en el párrafo 19. Se les ruega además que den traslado de toda la correspondencia al Presidente del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, Dr. Kenton L. Harris y al funcionario que tiene a su cargo el Programa Mixto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias (FAO, Roma). Los proyectos ultimados pasarán lo antes posible al Presidente del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para su traducción y distribución a los Miembros del Comité con tiempo suficiente antes de la tercera reunión.