

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Opening Remarks

CRD18

Original Language Only

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Fiftieth Session

Panama, 12 – 16 November 2018

#### Opening Remarks Dr. Eric Ulloa Vice Ministro de Salud Panama

El Ministerio de Salud extiende un cordial saludo a las autoridades de los países miembros del Codex observadores e invitados especiales.

El desarrollo del comercio internacional de alimentos ha sido regulado por la Organización Mundial del Comercio, la Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, estas últimas crearon el CODEX Alimentario, en 1963 como un ente generador de normas de calidad de alimentos en apoyo a los países miembros. Hoy día cuenta con 189 miembros y 225 organizaciones observadoras entre agencias intergubernamentales y no gubernamentales.

El comercio mundial de alimentos se ha incrementado cada día, y esta globalización ha creado oportunidades y retos a los países para aumentar la productividad y acceder a mercados internacionales. Mas esta comercialización compleja, de la granja hasta la mesa, involucra a múltiples agencias gubernamentales, las empresas alimentarias, el sector académico y los consumidores que asumen responsabilidades para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos destinados al consumo humano nacional e internacional.

El Codex es una herramienta de gran apoyo para los países, como guías de referencias, modelos a seguir para armonizar normativas nacionales, en el manejo inocuo garantizado en todos sus componentes para el suministro del alimento.

Como entidades gubernamentales es nuestro deber garantizar lo que consumen la población con programas y políticas nacionales que deben orientar el desarrollo de la capacidad en materia de calidad e inocuidad de los alimentos; las empresas deben constar con sistemas de gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos, basados en las normativas nacionales y en principios científicos, que conlleven a la disminución del número de enfermedades transmitidas por los alimentos, apoyen un comercio justo y transparente y sea un sistema sostenible.

En el estudio de la Organización Mundial de la Salud 2015, se señala que cada año en el mundo uno de cada 10 consumidores se enferma tras consumir alimentos contaminados y 420000 personas mueren en todo el mundo a causa de enfermedades transmitidas por los alimentos. Es por ello, que la aplicación de las normas y medidas específicas que garanticen la inocuidad de los alimentos es necesaria. En Panamá basamos muchas de nuestras normas y reglamentos alimentarios de forma completa, o parcial en las normativas del Codex, las guías, directrices, código de normas, como por ejemplo de Higiene de alimentos, la aplicación de los sistemas de aseguramiento de la calidad, normas de etiquetado de alimentos pre empacado, etiquetado nutricional, son elementos que permiten mediante sus aplicaciones completas o parciales constituirse en una valiosa herramienta para la defensa de los consumidores, y ahora en especial prevenir las enfermedades no trasmisibles por lo que se requiere crear nuevos paradigmas en las que el Codex puede establecer directrices que apoyen a los países a un abordaje científico del tema.

El formato adoptado por la comisión del Codex alimentario para la elaboración de sus normas de productos ha constituido una excelente guía para establecer las normas y reglamentos de control de calidad en nuestro país. Las normas del Codex se basan en colocar mercancías que no “amenacen la salud de los consumidores” y que mantengan la calidad e inocuidad, permitiendo la competencia con otros productos del mercado internacional.

El comité de Higiene de alimentos tiene entre sus principales funciones redactar disposiciones básicas sobre higiene de los alimentos, examinar las cuestiones de riesgos microbiológicos y la evaluación de riesgos microbiológicos según alimento correspondiente. Recordemos las medidas básicas de higiene, para la inocuidad de los alimentos: Mantener la limpieza; Separar alimentos crudos y cocinados; Cocinar completamente; Mantener los alimentos a temperaturas seguras y Usar agua y materias primas seguras.

Los temas a tratar en esta 50ava reunión inciden en temas básicos de control de alimentos como lo son, la propuesta de las Buenas Practicas de Higiene y el Análisis de Peligro en Puntos Críticos de Control HACCP, la gestión de alérgenos a las empresas, la directrices para la gestión de crisis o brotes alimentarios y el código de prácticas de productos pesqueros en relación al control de la histamina, todos son temas de alto impacto a la salud pública y al comercio internacional de alimentos.

Exhortamos a todos los presentes a participar activamente de este evento de gran importancia para la salud pública y la facilitación del comercio internacional. Agradezco y felicito a los organizadores del mismo por todas sus gestiones.

Les deseamos éxitos y a los invitados internacionales que disfruten su estadía en Panamá.