

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tel. 57971 Télex: 610181 FAOI. Cables Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 89/36

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

18º período de sesiones

Ginebra, 3-12 de julio de 1989

INFORME DE LA SEXTA REUNION DEL

COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA

AMERICA LATINA Y EL CARIBE

San José, Costa Rica, 20-24 de febrero de 1989

NOTA: En el presente documento se incorpora la circular del Codex CL 1989/18-LAC

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tel. 57971 Télex: 610181 FAOI. Cables Foodagri Facsimile: 6799563

CX 3/15

CL 1989/18-LAC

Mayo 1989

A: - Puntos de contacto del Codex
- Participantes en la sexta reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe
- Organismos internacionales interesados

DE: Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Informe de la sexta reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe

El informe de la sexta reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 18º período de sesiones, que se celebrará en Ginebra del 3 al 12 de julio de 1989.

B. PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION DE LOS GOBIERNOS Y OTRAS ORGANIZACIONES Y ASUNTOS DE INTERES PARA ELLOS

1. Directrices propuestas para establecer Comités Nacionales del Codex (ALINORM 89/36, párrs. 20-23; CX/LAC 89/2-Add. 1).
2. Programas de Control de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos y de Protección de los Consumidores (ALINORM 89/36, párrs. 75, 86 y 88).
3. Cuestionario sobre vigilancia de políticas, programas, servicios e instituciones nacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos (ALINORM 89/36, párr. 75; CL 1988/48-LAC).
4. Normalización de alimentos y salud (ALINORM 89/36, párr. 90 y Apéndice IV).
5. Anteproyecto de Norma Mundial para el Azúcar No Refinado (ALINORM 89/36, párr. 104; CL 1988/36-LAC).
6. Proyecto de Código Regional propuesto de prácticas de higiene para la preparación y venta de alimentos en las vías públicas (ALINORM 89/36, párr. 108 y Apéndice III).
7. Armonización de normas alimentarias regionales y normas del Codex (ALINORM 89/36, párrs. 112 y 115).
8. Identificación de productos de interés para la Región con miras a la elaboración de normas mundiales del Codex (ALINORM 89/36, párrs. 143 y 144).

Plazo para la aceptación de observaciones e información

Las observaciones y la información sobre los temas 1, 2, 5, 6 y 8 deberán enviarse al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, lo antes posible: los temas 1, 5 y 6 para el 30 de octubre de 1989; los temas 2 y 8 para el 30 de diciembre de 1989.

Las observaciones y la información sobre los temas 3, 4 y 7 deberán enviarse al Dr. F. Quevedo, Asesor Regional (HDV/FOS), Organización Panamericana de Salud, 525, 23rd N.W. Washington D.C. 20037, EE.UU., remitiendo una copia a esta oficina, para el 30 de diciembre de 1989.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La sexta reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (20-24 de febrero de 1989, San José, Costa Rica) llegó a las conclusiones siguientes:

1. Directrices propuestas para establecer Comités Nacionales del Codex (Párr. 23)

El Comité expresó su apoyo al documento y pidió al Gobierno de Cuba y a la Secretaría que prepararan el proyecto teniendo en cuenta las situaciones específicas de la Región. El Proyecto debería distribuirse a los países, para que formularan observación, y volver a examinarse en la próxima reunión del Comité Coordinador.

2. Especificación Normalizada Internacional para el Arroz (Párr. 31)

El Comité estuvo de acuerdo sobre la necesidad de elaborar una norma del Codex aparte para el arroz elaborado.

3. Aceptaciones de Normas del Codex y de Límites Máximos del Codex para Residuos (Párr. 38)

El Comité observó una tendencia al aumento de las aceptaciones en la Región. El Comité atribuyó considerable importancia a la inclusión de normas del Codex en los acuerdos del GATT, para la aceptación general de las normas como instrumentos para reducir los obstáculos técnicos al comercio.

4. Actividades de control de los alimentos y protección de los consumidores (Párr. 73)

El Comité señaló la necesidad de que los gobiernos reconozcan la importancia de los programas de control de alimentos y protección del consumidor al establecer sus prioridades de asistencia técnica en el marco de los planes nacionales de desarrollo.

5. Programas de control y protección de alimentos importados y destinados a la exportación (Párr. 86)

El Comité hizo suyas las recomendaciones formuladas en un taller dedicado a estas cuestiones, en las que se insta a que se adopten políticas destinadas a reforzar el control de la calidad en los alimentos, a establecer contactos regulares y redes de capacitación regional, a estimular la utilización de normas del Codex y evitar los obstáculos técnicos al comercio. Se recomendó que se celebrara otro taller análogo con ocasión de la próxima reunión del Comité Coordinador.

6. Normalización de alimentos y salud (Párr. 90)

El Comité aprobó las recomendaciones adoptadas por el taller dedicado a este asunto. Las recomendaciones se referían a los criterios microbiológicos para los alimentos típicos de la Región, a las enfermedades transmitidas por los alimentos y a los residuos de plaguicidas en los alimentos (Apéndice IV).

7. Proyecto de Norma Mundial para el Azúcar No Refinado (Párr. 104)

El Comité acordó retener el Proyecto de Norma en el Trámite 3 y pedir al Gobierno de Cuba y al Comité del Codex sobre Azúcares que preparen un nuevo proyecto para que se formularan observaciones en el Trámite 3.

8. Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Venta de Alimentos en las Vías Públicas (Párr. 108)

El Comité convino en distribuir el Proyecto de Código Regional Revisado para que se formularan observaciones en el Trámite 3 (Apéndice III).

9. Armonización de normas alimentarias regionales y normas del Codex (Párr. 115)

El Comité concluyó que la Coordinadora Regional, la COPANT, el ICAITI y el Gobierno de Cuba deberían proseguir los trabajos de armonización de normas. El Comité acordó pedir a la OPS que ayudara a organizar una reunión de expertos antes de la celebración de la próxima reunión, para examinar y evaluar posibles medidas de armonización de normas.

10. Comunicación entre los puntos de contacto del Codex y los comités nacionales del Codex de la Región (Párr. 138)

El Comité acogió con satisfacción la iniciativa de la Coordinadora de enviar un cuestionario detallado con miras a mejorar la comunicación y conocimiento de las actividades y responsabilidades de las instituciones del Codex en los países de la Región.

11. Grupo de Estudio sobre Información de Protección de Alimentos (Párrs. 139-141)

El Comité expresó su apoyo a la labor de este Grupo organizado por la OPS.

12. Productos de interés regional propuestos para posibles normas mundiales del Codex (Párr. 144)

El Comité acordó señalar a la atención de los correspondientes Comités del Codex los productos siguientes, para que examinaran la posible elaboración de normas mundiales del Codex: a) langostas/langostinos vivos; b) gonadas de erizos de mar frescas-congeladas; c) salchichas cocidas y crudas; d) revisión de límites máximos para residuos de plaguicidas en productos tropicales; e) establecimiento de especificaciones microbiológicas y tomas de muestras para productos cárnicos no estables en almacén, tratados térmicamente antes del envasado.

13. Trabajos futuros y asignación de tareas

El Comité estuvo de acuerdo sobre las pautas principales establecidas para sus trabajos futuros, que se describen en los párrafos 146 y 147: a) seguimiento de la Norma Propuesta para el Azúcar No Refinado (Trámite 3); b) Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Destinados a la Venta en las Vías Públicas (Trámite 3); c) Directrices para el Establecimiento de Comités Nacionales del Codex; d) informe/reunión de expertos sobre los progresos realizados en cuanto a las medidas destinadas a armonizar las normas alimentarias regionales y las normas del Codex.

14. Nombramiento del Coordinador (Párr. 150)

Se designó la candidatura de la Licenciada María Eugenia Chacón Mórux, de Costa Rica, para que fuera nombrada Coordinadora por la Comisión en su 18º período de sesiones.

INDICE

	<u>Párrafos</u>
INTRODUCCION	1- 9
APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL	10- 11
ELECCION DEL VICEPRESIDENTE	12
CUESTIONES PLANTEADAS EN EL INFORME DEL 17 ^o PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN REUNIONES DE OTROS COMITES DEL CODEX:.....	13
- Mejoramiento de los Mecanismos de Trabajo de la Comisión del Codex	14- 17
- Métodos de Análisis	18- 19
- Directrices Propuestas para Establecer Comités Nacionales del Codex	20- 25
- Especificaciones Normalizadas Internacionales de la ISO para el Arroz	26- 32
EXAMEN RELACIONADO CON LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX Y DE LIMITES MAXIMOS DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	33- 38
CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE PLANTEADAS A RAIZ DE ACTIVIDADES DE ORGANIZACIONES INTERNACIONALES:	
- Informe de las Actividades Conjuntas de la FAO y la OMS/OPS.....	39- 46
- Informe sobre las Actividades de la FAO	47- 57
- Informe sobre las Actividades de la OMS	58- 64
- Informe sobre las Actividades de la OPS	65- 73
- Actividades de Otras Organizaciones Internacionales	74
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSPECCION ALIMENTARIA EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE	75- 80
RECOMENDACIONES DEL PRIMER TALLER FAO/OPS SOBRE PROGRAMAS DE CONTROL Y PROTECCION DE ALIMENTOS IMPORTADOS Y DESTINADOS A LA EXPORTACION EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE	81- 88
INFORME SOBRE LA SITUACION DE LA APLICACION DE LAS RECOMENDACIONES DEL III TALLER Y LOS RESULTADOS DEL IV SOBRE NORMALIZACION DE ALIMENTOS Y SALUD	89- 91
ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LOS CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS, EN PARTICULAR SOBRE LAS MICOTOXINAS	92- 97
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AZUCAR NO REFINADO	98-104
EXAMEN DEL PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS VENDIDOS EN LAS VIAS PUBLICAS	105-108
INFORME SOBRE LAS MEDIDAS QUE HAN DE ADOPTARSE PARA LA ELABORACION Y ARMONIZACION DE NORMAS ALIMENTARIAS REGIONALES Y NORMAS DEL CODEX	109-125
INFORMES DE LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y/O DE COMITES NACIONALES DEL CODEX SOBRE SUS ACTIVIDADES	126-139
INFORME DE LA REUNION DEL GRUPO DE ESTUDIO SOBRE INFORMACION EN MATERIA DE PROTECCION ALIMENTARIA	140-141
ORIENTACION FUTURA DE LA LABOR DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS	142-145
TRABAJOS FUTUROS Y ASIGNACION DE TAREAS	146-149
DESIGNACION DE LA CANDIDATURA	150
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION	151
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS	<u>Página</u> 28

APENDICES

	<u>Página</u>
APENDICE I - LISTA DE PARTICIPANTES	29
APENDICE II - DISCURSO DEL SEÑOR PRESIDENTE DE LA REPUBLICA DE COSTA RICA, DR. OSCAR ARIAS SÁNCHEZ	34
APENDICE III - CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y VENTA DE ALIMENTOS CALLEJEROS	37
APENDICE IV - RECOMENDACIONES DEL IV TALLER SOBRE NORMALIZACION DE ALIMENTOS Y SALUD PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE	44

INTRODUCCION

1. La Sexta reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) se celebró en San José, Costa Rica, del 20 al 24 de febrero de 1989, bajo la presidencia de la Coordinadora de la Región, Licda. María Eugenia Chacón Mórux.

2. A la reunión asistieron delegados de los países siguientes:

Antigua y Barbuda	Argentina	Barbados
Brasil	Colombia	Costa Rica
Cuba	Ecuador	Guatemala
Honduras	Jamaica	México
Nicaragua	Panamá	Perú
República Dominicana	Trinidad y Tabago	

Participaron también observadores de España, la CARICOM, el ICAITI y el ILSI. En el Apéndice I figura la lista completa de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO, la OMS y la OPS.

3. La reunión de apertura tuvo lugar el 20 de febrero de 1989 en presencia del Presidente de la República de Costa Rica, Premio Nobel de la Paz, Dr. Oscar Arias Sánchez, de ministros del Gobierno y representantes del cuerpo diplomático.

4. El Presidente del Codex Alimentarius, Ing. Eduardo Méndez, hizo una breve exposición de la historia del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y de su evolución hasta alcanzar su condición actual de institución de normas alimentarias internacionalmente reconocida. Describió las realizaciones de la Comisión: había preparado más de 200 normas alimentarias internacionalmente reconocidas, 2000 límites máximos para residuos de plaguicidas y 45 códigos de buenas prácticas de fabricación y de higiene. Señaló la importancia que han tenido para la Región los talleres sobre normas alimentarias y sobre control de las exportaciones e importaciones de alimentos, que se han celebrado con tanto éxito antes de las reuniones.

5. El Dr. Fernando Quevedo habló en nombre de la Organización Panamericana de la Salud. Destacó la aportación del continente americano al resto del mundo, al introducir o transformar importantes cultivos y productos alimentarios como el maíz, las papas, el café, el cacao y el chocolate. Puso de relieve la tradicional preocupación por la inocuidad de los alimentos, ya expresada en el documento del Programa Regional OPS sobre protección de alimentos. Subrayó también la preocupación por los problemas del hambre y la salud en la Región, y expresó su aprecio al Gobierno del país hospedante, Costa Rica, a la vez que resaltó la importancia que atribuía al hecho de hospedar este Comité Coordinador.

6. El Ing. Osvaldo Babini, Representante de la FAO en Costa Rica, dio la bienvenida a los participantes en nombre del Director General de la FAO. Puso de relieve la función que desempeña el Codex en la tarea de unir los esfuerzos en una amplia variedad de científicos y expertos en el desarrollo de la agricultura y la producción de alimentos, como factores esenciales para ayudar a superar las enormes deudas exteriores de los países de la Región. Subrayó la función que puede desempeñar la FAO en ayudar a los países a establecer y reforzar los sistemas de control de las importaciones y exportaciones de alimentos. Subrayó asimismo que, en su objetivo de eliminar las barreras internacionales al comercio, el GATT atribuyía cada vez mayor importancia al Codex, reconociéndolo como una de las organizaciones fundamentales que trabajan para eliminar los obstáculos técnicos al comercio.

7. En su alocución, el Ministro de Economía y Comercio, Lic. Antonio Burgués Terán, rindió homenaje a la labor realizada por el Codex desde su establecimiento en 1962. Hizo referencia a la respuesta positiva que daban los países importadores al comercio basado en las normas y reglamentos del Codex. Ello requeriría desarrollar tecnologías y definir claramente las políticas de control de calidad. Subrayó que ésta era la nueva estrategia emprendida por el Gobierno de Costa Rica, con el objeto de mejorar la competitividad y productividad en la producción de alimentos y en el comercio. El Ministro insistió en que, para ello se requería un intenso desarrollo tecnológico, crear instituciones, definir claramente las políticas de control de calidad, emprender las tareas de normalización y mantener un servicio constante de capacitación. Señaló también la presente interacción beneficiosa entre el sector privado y público, los insumos procedentes de diferentes fuentes, tales como la nutrición, la manipulación e higiene de los alimentos y los derechos de los consumidores.

8. El Presidente de la República de Costa Rica, Dr. Oscar Arias Sánchez, en su discurso, expuso en líneas generales los esfuerzos de los gobiernos de América Central encaminados a la consecución de una paz duradera, a acabar con las luchas que se combaten desde hace tiempo en la Región. El presidente subrayó la importancia fundamental del nuevo espíritu de amistad, confianza y democracia para coronar con éxito los esfuerzos de las poblaciones de América Central por superar su "tradicional" pobreza y dependencia económica.

9. El Dr. Arias Sánchez señaló que esta nueva atmósfera estaba promoviendo la mutua comprensión y facilitando una amplia gama de posibilidades de cooperación e interacción entre los países de América Latina. A este respecto indicó que el Codex tenía una importante función que desempeñar como instrumento de comunicación y cooperación entre los países y acogió con satisfacción los esfuerzos realizados a tal fin por la Comisión. (El informe completo del Señor Presidente se reproduce en el Apéndice II del presente informe).

APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL (Tema 2 del programa)

10. El Comité Coordinador tuvo ante sí el programa provisional de la reunión, documento CX/LAC 89/1. A propuesta de la Presidenta, se acordó cambiar el orden de examen de los temas, conviniendo en abordar los temas 8 y 9 inmediatamente después del tema 3. El Comité acordó también, a propuesta de la delegación del Ecuador, cambiar el título del tema 8 del programa como sigue: "Informe del Taller FAO/OPS sobre Programas de Control y Protección de Alimentos Importados y Destinados a la Exportación en América Latina y el Caribe", puesto que reflejaba mejor el objeto del tema que había de examinarse.

11. El Comité aprobó el programa provisional con los cambios que se han mencionado.

ELECCION DEL VICEPRESIDENTE (Tema 3 del programa)

12. El Comité Coordinador eligió unánimemente al Ing. Manuel Antonio Cáceres Pineda, M.S., Director General de Alimentación y Nutrición del Ministerio de Salud Pública de Honduras, Vicepresidente de la reunión.

CUESTIONES PLANTEADAS EN EL INFORME DEL 17º PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN REUNIONES DE OTROS COMITES DEL CODEX (Tema 4 del programa)

13. Sobre este tema del programa, el Comité tuvo ante sí, para su examen, tres documentos:

- a) CX/LAC 89/2 sobre cuestiones de interés para el Comité planteadas en el 17º período de sesiones de la Comisión y el reuniones de otros Comités del Codex;
- b) CX/LAC 89/2 Add.1, un documento sobre las directrices para el establecimiento de Comités nacionales del Codex, preparado originalmente para ser presentado en la reunión del Comité Coordinador para África;
- c) CX/LAC 89/2 Add.2, Especificaciones internacionales normalizadas de la ISO para el Arroz.

Mejoramiento de los Mecanismos de Trabajo de la Comisión del Codex

14. La delegación de Cuba declaró al referirse al documento CX/LAC 89/2, que con respecto a la elaboración de un programa de trabajo que permitiera mejorar los mecanismos de trabajo de la Comisión, no se habían cumplido las disposiciones acordadas por la Comisión en su 17º período de sesiones (ALINORM 87/39, párr. 113), adoptándose, en cambio, alternativas, que se apartaban de las decisiones tomadas.

15. La Secretaría señaló varias medidas expuestas en el documento CL 1989/1-GEN destinadas a mejorar la labor de la Comisión, tales como el cuadro sobre el estado de los trabajos y un resumen de las decisiones, que actualmente se incluyen normalmente en todos los informes de comités. La Secretaría declaró que la propuesta de recoger estos cuadros en un volumen aparte y de distribuirlos a los puntos de contacto del Codex constituiría una duplicación de trabajos, en un período de drásticas reducciones en el volumen y número de los documentos.

16. La delegación de Cuba insistió en su posición, señalando que las alternativas explicadas por la Secretaría no solo no daban cumplimiento al acuerdo de la Comisión sino que además no contribuían a fomentar la participación de los países en desarrollo en los trabajos del Codex. Explicó que desde el punto de vista financiero esto no implicaba gastos extras, pues incluso era más económico resumir el estado de los trabajos de la Comisión en un solo documento de 3 ó 4 páginas que incluir esto en cada informe de los comités (más de 20). La delegación cubana precisó por último que no debía crearse el precedente de que se modificaran los acuerdos de la Comisión mediante alternativas y que sólo la Comisión podría cambiar sus propias decisiones. La delegación de Argentina se mostró de acuerdo con la opinión expresada por Cuba.

17. El Comité convino en que la publicación de un cuadro resumido de decisiones, al final del informe de cada reunión de Comité del Codex, no se ajustaba plenamente a las decisiones y recomendaciones de la Comisión ni satisfacía las necesidades expresadas en la petición original de tal documento. El Comité convino en que había que cumplir la decisión de la Comisión, elaborando a tal fin un programa del estado de los trabajos de la Comisión, que se actualizara y distribuyera a los países después de cada período de sesiones de la Comisión. El Comité decidió señalar esta cuestión a la atención de la Comisión en su próximo período de sesiones.

Métodos de Análisis

18. En relación con la labor del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), la delegación del Brasil informó al Comité acerca de las actividades de vigilancia de los residuos de medicamentos veterinarios, de plaguicidas y contaminantes metálicos en la carne, el pescado y los productos lácteos. La delegación insistió vivamente en la necesidad de disponer de métodos de análisis aprobados, validados e internacionalmente reconocidos. Se recomendó asimismo que se publicara la versión completa de tales métodos. El Comité acordó remitir esta petición a los comités correspondientes.

19. El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras examinó un documento en el que se estudian formas de ayudar a los países en desarrollo para seleccionar métodos de análisis sencillos.

La delegación de Argentina expresó fuertes reservas respecto a la utilidad de los métodos "sencillos" para fines de control y vigilancia de la presencia de residuos y contaminantes en los productos alimenticios. Los límites de determinación de los métodos "sencillos" eran insuficientes para el control, en particular para fines de exportación, ya que se suelen bajar constantemente los límites máximos. La delegación del Ecuador apoyó plenamente la declaración de Argentina. En opinión del delegado, la cuestión de los métodos "sencillos" podía tomarse en consideración para fines de selección de productos a nivel nacional, siempre que la sensibilidad de tales métodos fuera suficiente para proteger a los consumidores.

Directrices propuestas para establecer Comités Nacionales del Codex (Tema 4b del programa)

20. La Secretaría presentó el documento CX/LAC 89/2 Add.1 que había sido preparado por un consultor (Sr. G. Baptist) para la sexta reunión del Comité Coordinador del Codex para África. Por sugerencia del Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, se decidió distribuir el documento a los delegados y participantes en la sexta reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe.

21. En el documento se exponían los problemas con que muchos países se enfrentaban debido a la falta de coordinación a nivel nacional - entre ministerios, organismos de normalización, y otras instituciones - al ocuparse de cuestiones relacionadas con el Codex. Analizó las funciones que desempeñaban los comités nacionales del Codex, así como su posible ubicación dentro de la estructura gubernamental, y también su composición. En el documento se describían posibles formas de funcionamiento y otras actividades que podrían realizar los comités, por ejemplo:

- proporcionar datos relativos a las normas alimentarias;
- establecer un banco de datos;
- seguir de cerca la aplicación del sistema nacional de control de los alimentos;
- organizar seminarios y talleres;
- actuar como órgano central para la cooperación técnica y la asistencia en cuestiones relacionadas con el control de los alimentos;
- promover actividades de atención primaria de salud.

22. Las delegaciones de Colombia, Cuba, Barbados, Ecuador, Argentina y Costa Rica y los representantes del CARICOM y del ICAITI felicitaron a la Secretaría por su excelente labor, y declararon que gran parte de esa labor entrañaba interés para los países de la Región, especialmente para los países que no tenían establecido todavía un comité nacional del Codex.

23. La delegación de Cuba señaló que el documento constituía un complemento a las diversas directrices y recomendaciones ya preparadas por el Comité, y propuso que volviera a redactarse el proyecto de directrices para tener en cuenta las situaciones existentes en los países de la Región, y se distribuyeran junto con las recomendaciones anteriores en un solo documento. El Comité acordó pedir a la delegación de Cuba que volviera a redactar el documento, en cooperación con la Secretaría, y fuera luego distribuido a los países miembros de la Región, para que formularan observaciones, antes de la celebración de la próxima reunión del Comité.

24. El representante del CARICOM hizo referencia a la propuesta de establecer una base de datos nacional sobre normas del Codex y recomendó que la Secretaría del Codex

estableciera una base de datos mundial que pudiera facilitarse luego a los comités nacionales del Codex.

25. Durante el examen del documento, las delegaciones del Ecuador, Colombia y Barbados proporcionaron al Comité información sobre las actividades de sus respectivos comités nacionales del Codex.

Especificaciones Normalizadas Internacionales de la ISO para el Arroz (Tema 4c del programa)

26. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LAC 89/2 Add.2, al que acompañaba el Proyecto de Especificación para el Arroz Elaborado (ISO/DIS 7301), preparado por la Organización Internacional de Normalización (ISO).

27. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 17º período de sesiones, en 1987, fue informada de que la ISO estaba en vías de concluir la especificación para el arroz, que comprendía también el arroz elaborado. La Comisión había pedido a la Secretaría que presentara tal especificación de la ISO a los Comités Coordinadores para que formularan observaciones, con objeto de que el Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas pudiera examinar la especificación junto con las opiniones de los Comités Coordinadores y recomendar a la Comisión si debía elaborarse o no una norma del Codex para el arroz elaborado (ALINORM 87/39, párrafo 463).

28. El Comité Coordinador para Asia, en su sexta reunión, en enero de 1988, expresó la opinión de que deberían examinarse cuidadosamente las Especificaciones de la ISO sobre el arroz, antes de decidir si había que elaborar o no una norma del Codex para el arroz. Consideró que la Especificación de la ISO sobre el arroz elaborado debía ser adoptada por el Codex y que no había ninguna necesidad de que el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas elaborara una norma del Codex para el arroz elaborado.

29. El Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas, en su sexta reunión, en octubre de 1988, había examinado el Proyecto de Especificación de la ISO y había concluido que se necesitaba una norma más amplia que abarcara todos los aspectos generalmente regulados por las normas del Codex.

30. La delegación del Brasil declaró que, en la sexta reunión del Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas que, en su opinión, constituía el foro apropiado para el examen de las Especificaciones de la ISO para el Arroz, Brasil no estuvo de acuerdo con la posición del Comité Coordinador del Codex para Asia en que la Norma de la ISO debería ser adoptada por el Codex. En consecuencia, la delegación del Brasil apoyó la decisión del CCCPL de pedir a la Comisión que aprobara la decisión de proceder a la elaboración de una norma del Codex, y que la delegación de los Estados Unidos, con la asistencia de las delegaciones de Francia y los países Bajos preparara un anteproyecto para que fuera examinado en la próxima reunión del CCCPL (ALINORM 89/29, párr. 115).

31. Las delegaciones de Colombia y Jamaica declararon firmemente su opinión de que la Comisión del Codex Alimentarius era el foro apropiado para la elaboración de una norma mundial para el arroz. La delegación de Colombia ofreció su asistencia para la preparación de dicha norma, tomando como base sus normas nacionales para el arroz. La delegación de Jamaica declaró que desearía que se elaboraran también normas para otros productos básicos.

32. El Comité concluyó que se preparara una Norma Mundial del Codex para el Arroz, tomando como base la Especificación de la ISO, y convino en informar en consecuencia a la Comisión.

EXAMEN RELACIONADO CON LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX Y DE LIMITES MAXIMOS DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (Tema 5 del programa)

33. La Secretaría presentó el documento CX/LAC 89/3 que contenía un resumen de las aceptaciones de normas y códigos de prácticas del Codex por los países de la Región.

34. La delegación de Argentina informó que su país había otorgado las siguientes aceptaciones en 1988: 6 normas para la leche, 18 normas para quesos, normas para alimentos irradiados y el Código de Prácticas para el funcionamiento de instalaciones utilizadas para el tratamiento de alimentos irradiados. Hasta la fecha Argentina había aceptado en total 127 normas y códigos de prácticas del Codex. El delegado declaró que su país veía con agrado la aceptación de normas del Codex por el GATT, ya que, hasta el momento, las exigencias de los países importadores en materia de residuos químicos, biológicos y radiológicos constituían verdaderas barreras no arancelarias a las exportaciones de los países de la Región.

35. La delegación de México informó de que su país estaba en condiciones de aceptar las siguientes normas del Codex:

Atún en conserva (CODEX STAN 70-1981);
Camarones congelados rápidamente (CODEX STAN 92-1981);
Langostas, bogavantes y escilaros congelados rápidamente (CODEX STAN 95-1981).

36. La delegación del Brasil informó al Comité de que en su país se habían aceptado más de 40 LMR para plaguicidas y el Código Internacional de Prácticas para el Pescado en Conserva. Se estaba estudiando la posible aceptación de otras normas y códigos de prácticas, entre ellas las relativas a la carne, el pescado y los productos pesqueros. El delegado declaró que la industria privada del Brasil estaba en condiciones de satisfacer cualesquiera requisitos exigidos por los países importadores de alimentos.

37. El delegado de Costa Rica señaló que hasta el final de 1988 se había otorgado la aceptación completa a 3 normas del Codex (55-1981; 56-1981; 57-1981) y se habían aceptado también 5 normas con excepciones especificadas (58-1981; 59-1981; 60-1981; 61-1981; 62-1981). Se estaban examinando otras 32 normas y 28 códigos de prácticas para su posible aceptación.

38. El Comité tomó nota de que estaba aumentando en los países de la Región la tendencia a aceptar las normas del Codex, pero se señaló a la atención de los presentes el hecho de que la aceptación de normas del Codex por los países industrializados era esencial para que el impacto del programa del Codex fuera significativo. Se consideró que la inclusión de normas del Codex en los acuerdos que habían de concertarse en el marco del GATT en relación con el comercio agrícola entrañaba considerable importancia para la aceptación global de las normas como instrumento para reducir las barreras técnicas al comercio.

CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE PLANTEADAS A RAIZ DE ACTIVIDADES DE ORGANIZACIONES INTERNACIONALES (Tema 6 del programa)

Informe de las Actividades Conjuntas de la FAO y la OMS/OPS que Atañen a la Labor de la Comisión del Codex Alimentarius

39. El Comité Coordinador tuvo ante sí el documento informativo CX/LAC 89/4, Parte I, que era un informe sobre estas actividades. El informe fue presentado por miembros de la Secretaría y los representantes de la FAO, la OMS y la OPS.

40. Se informó al Comité acerca de las actividades conjuntas de la FAO y la OMS relacionadas con su labor, en particular, los trabajos del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), que había celebrado cuatro reuniones desde la última reunión del Comité Coordinador. Dos de dichas reuniones se habían dedicado a la evaluación de aditivos alimentarios y contaminantes, en especial de metales pesados, micotoxinas, incluidas las aflatoxinas, diversos aromatizantes y colorantes, y sales de ácido glutámico, en particular el glutamato monosódico. Las otras dos reuniones se habían dedicado a la evaluación de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos; se había examinado el antibiótico cloranfenicol, 3 hormonas naturales y 2 agentes sintéticos estimuladores del crecimiento, 2 tripanocidas comúnmente utilizados en los países tropicales, 3 agentes antihelmínticos y 2 medicamentos a base de sulfonamidas. Los informes de estas reuniones podían obtenerse de la OMS o estaban en preparación. Las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios estudiados y las monografías detalladas sobre la presencia de residuos podían obtenerse de la FAO.

41. Se facilitó al Comité un informe de los resultados de las últimas Reuniones Conjuntas FAO/OMS sobre residuos de plaguicidas en los alimentos y el medio ambiente (JMPR), así como de una Consulta Mixta FAO/OMS de expertos sobre Pautas para Pronosticar la Ingesta Dietética de Residuos de Plaguicidas. Se señaló que el informe de la Consulta de Expertos había sido traducida al español, y podría obtenerse, si se deseaba, de la OPS. Se distribuyeron copias a los delegados.

42. Se informó al Comité acerca de las actividades recientes en relación con la irradiación de alimentos. Un grupo Consultivo Internacional Mixto FAO/OMS/OIEA sobre Irradiación de Alimentos había examinado varios aspectos del uso de esta tecnología como medio para asegurar la calidad higiénica de los alimentos como tratamiento de cuarentena, y para ampliar la duración en almacén. En diciembre de 1988 se celebró en Ginebra una Conferencia Internacional Mixta FAO/OMS/OIEA/CCI (UNCTAD-GATT) sobre la aceptación, control y comercio de alimentos irradiados. El Comité tomó nota de ello y, en particular, de que la aceptación de los alimentos irradiados por el consumidor dependía en gran medida del uso de un etiquetado apropiado e informativo.

43. En el marco del Sistema Mundial del PNUMA de Vigilancia del Medio Ambiente (GEMS), la FAO y la OMS tienen responsabilidades para con el Programa Mixto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de Alimentos. Actualmente participan en este Programa ocho países de la Región. Se informó al Comité acerca de las actividades recientes, en particular de las fases finales de preparación del informe sobre el Programa, y del resumen y datos relativos a 1983-1985. El Programa había iniciado también un sistema de garantías de calidad de los datos analíticos, para asegurar que los resultados de los laboratorios participantes fueran efectivamente comparables. El último informe de estos estudios se había publicado en 1988. El Programa ha publicado también Directrices para el estudio de la ingestión de contaminantes químicos en la alimentación, que han sido ratificadas tanto por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas como por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, que recomendó que fueran utilizados por los gobiernos para evaluar los riesgos que presentan para la salud de los consumidores.

44. Se había redactado también un informe sobre la Segunda Conferencia Internacional Mixta FAO/OMS/PNUMA sobre Micotoxinas, celebrada en Bangkok (Tailandia) en 1987. En el documento que tenía ante sí el Comité (CX/LAC 89/4 - Parte I) se indicaban los sectores de prioridad identificados por la Conferencia para el control de las micotoxinas en la contaminación de los alimentos. La Conferencia aprobó además 16 recomendaciones. El informe de la Conferencia se estaba distribuyendo a los puntos de contacto del Codex en español, francés e inglés.

45. En abril de 1988 se había celebrado en Ciudad de México un Taller Regional Mixto FAO/OPS sobre legislación y normalización de alimentos para países de América Latina y el Caribe. El informe de esta reunión se tenía a disposición de los países miembros de la Región y contenía un Modelo de Ley Alimentaria, basado en el Modelo de Ley Alimentaria FAO/OMS. El Modelo de Ley Alimentaria ha sido adaptado para su uso en Guatemala y Honduras. El Representante de la Región había señalado las recomendaciones del Taller a la atención del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius.

46. En septiembre de 1988 se había celebrado en Helsinki (Finlandia) una Consulta de Expertos FAO/OMS sobre dosis recomendadas de nutrientes para fines de etiquetado de los alimentos. El informe de dicha Consulta se estaba distribuyendo a los puntos de contacto del Codex, y sería examinado por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en su próxima reunión (abril de 1989).

Informe sobre las actividades de la FAO

47. El representante de la FAO informó al Comité de que la FAO continuaba atribuyendo gran importancia a las actividades nacionales orientadas a reforzar los sistemas de control de los alimentos en el sector, e hizo referencia a un folleto en el que se examinan las principales características del programa de la FAO en este campo, y que fue distribuido a los participantes. La cooperación técnica de la FAO comprende la asistencia en el examen de estrategias e infraestructuras nacionales de control de calidad de los alimentos y la preparación de propuestas de proyectos con objeto de reforzar las capacidades nacionales.

48. Se informó al Comité sobre diversos tipos de proyectos para los cuales se había ofrecido apoyo a la FAO en cuestiones relacionadas con el control, contaminación, vigilancia, etc. de los alimentos. Durante el período objeto de examen, se había proporcionado cooperación técnica a los siguientes países de América Latina y el Caribe: Argentina, Bolivia, Belice, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, Guatemala, Honduras, Perú y Trinidad y Tabago.

49. En el sector de legislación alimentaria, un consultor había adaptado la Ley Alimentaria FAO/OMS a las circunstancias de América Latina, y tras su examen y ratificación por los países participantes en el Taller Regional FAO/OPS sobre legislación y normalización de los alimentos, celebrado en México en abril de 1988, se estaba utilizando en la Región para actualizar la legislación alimentaria de algunos países.

50. Se informó al Comité acerca de las diferentes actividades de capacitación emprendidas en los países de la Región, citándose como ejemplo el Taller para Inspectores de Alimentos, sobre técnicas de tomas de muestras de alimentos, celebrado en Guatemala en abril de 1988. A este respecto, la delegación de Cuba informó al Comité de un curso regional sobre análisis de contaminantes químicos (aflatoxinas), realizado en 1987 con la colaboración de la FAO y la OPS. Los dos proyectos de la FAO sobre micotoxinas y contaminantes metálicos, junto con los servicios de consulta de la OPS sobre contaminantes microbiológicos, han contribuido en gran medida a mejorar el Programa Nacional de Cuba sobre Vigilancia de los contaminantes químicos y microbiológicos.

51. Se tomó nota de un taller sobre análisis de micotoxinas que había de celebrarse en Trinidad y Tabago del 3 al 8 de abril de 1989, para los países de habla inglesa del Caribe, así como de la preparación de una serie de talleres regionales sobre métodos de análisis de alimentos para detectar la contaminación por radionucleidos, que había de celebrarse en Barbados y en México.

52. Se informó al Comité de los esfuerzos que se estaban realizando con miras a ayudar a los países de la Región en relación con la aplicación del Código de Conducta de la FAO para la Distribución y Utilización de Plaguicidas, preparado con la asistencia de varias organizaciones internacionales.

53. Se habían iniciado actividades, con el apoyo de la FAO, en Colombia y Perú, en cumplimiento de las recomendaciones del Taller Conjunto FAO/OPS sobre Venta Ambulante de Alimentos. A este respecto, se informó al Comité de que los módulos elaborados en esos países para la educación de los productores, vendedores, oficiales de control y los consumidores de alimentos vendidos en las vías públicas serían publicados para ser distribuidos y utilizados en la Región, y que se facilitaría el intercambio de experiencias entre los países de la zona.

54. Se informó también al Comité acerca de la gran importancia social, sanitaria y económica que entrañaba en ésta y otras regiones la venta ambulante de alimentos. La FAO había celebrado una Consulta de Expertos sobre la venta ambulante de alimentos en Yogyakarta, Indonesia, en diciembre de 1988. La Consulta había recomendado vivamente que las autoridades nacionales adoptaran medidas inmediatas para reconocer y ayudar a la industria de venta ambulante de alimentos, con objeto de comenzar a adoptar medidas encaminadas a mejorar su eficacia y, mediante actividades de capacitación y desarrollo, integrar a los vendedores ambulantes de alimentos en el sistema urbano de suministro de alimentos. El Comité tomó nota de que la FAO continuaría coordinando y ayudando a los países en sus esfuerzos por mejorar las prácticas de manipulación de alimentos.

55. Se habían preparado varias publicaciones sobre control de los alimentos y sobre vigilancia de la contaminación de los mismos y se tenían a disposición de los países miembros que lo solicitaran. Se citó como ejemplo el Manual de Calidad de los Alimentos, Nº 6 "Alimentos para la exportación" que se dispone en español e inglés. Se está preparando una publicación sobre técnicas de toma de muestras de alimentos, otra sobre análisis de los alimentos para la detección de micotoxinas y un manual de garantías de calidad para uso de laboratorios de control de alimentos.

56. La FAO continuaba proporcionando material de referencia para plaguicidas y aflatoxinas, para uso en laboratorios de análisis. Este material se facilitaría a las autoridades nacionales que lo solicitaran.

57. En respuesta a una pregunta de la delegación de Jamaica, se informó al Comité de que la FAO estaba preparando una publicación sobre "Utilización de alimentos tropicales" que recogería información sobre la preparación de alimentos tradicionales en el mundo. El primer volumen de esta publicación estaría preparado en 1989.

Informe sobre las actividades de la OMS

58. El representante de la OMS, refiriéndose a las actividades mundiales e inter-regionales de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos, informó al Comité acerca de la labor patrocinada por la OMS, las industrias alimentarias y sectores afines y otros donantes, para realizar estudios conforme a los criterios del sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP), como medio para integrar la inocuidad de los alimentos en la "atención primaria de salud".

59. Se subrayó la función fundamental que desempeñaban la información y educación para despertar la conciencia pública respecto a cuestiones de inocuidad de los alimentos. A este propósito, hizo referencia a la Consulta OMS sobre educación sanitaria e inocuidad de los alimentos, celebrada en Ginebra del 27 de abril al 1º de mayo de 1987.

60. Como consecuencia de la preocupación expresada por las autoridades de sanidad pública respecto a las recientes epidemias de listeriosis transmitidas por alimentos, la OMS había convocado dos consultas, en 1986 y en 1988. En la última consulta se habían formulado recomendaciones tanto a las autoridades sanitarias públicas como a la industria de alimentos sobre cómo asegurar la salvaguardia del consumidor. La OMS había publicado recientemente, en su Serie de Informes Técnicos, las conclusiones de un Comité de Expertos OMS sobre control de la salmonelosis, que se reunió en Ginebra en septiembre de 1987.

61. Una Consulta de la OMS sobre procedimientos de vigilancia y administración sanitaria para el personal encargado de la manipulación de los alimentos, celebrada en Ginebra en abril de 1988, había concluido que, aunque los manipuladores de alimentos pueden constituir la causa de la contaminación de alimentos que dé lugar a epidemias, los exámenes médicos de rutina no tenían valor práctico para prevenir la transmisión de enfermedades. Esta era una de las conclusiones a que habían llegado expertos internacionales convocados para evaluar la eficacia de los actuales procedimientos para proteger al público de epidemias de enfermedades causadas por los manipuladores de alimentos. Se informó al Comité de que la OMS publicaría en breve dichas conclusiones en su Serie de Informes Técnicos.

62. Al pasar a describir las actividades emprendidas en el marco del Programa Internacional de Inocuidad de las Sustancias Químicas (IPCS) el representante de la OMS informó al Comité de que, hasta la fecha, se habían firmado memorandos de acuerdo con 19 países que participaban activamente en el Programa, los cuales integraban una red de 41 instituciones participantes (IPCS). El Programa Internacional era una actividad en la que colaboraban el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y la Organización Mundial de la Salud (OMS).

63. El representante de la OMS informó al Comité de que la OMS había preparado un informe sobre la contaminación de los alimentos por radionucleidos, así como sobre los valores orientativos correspondientes basados en consideraciones de salud. Las directrices proporcionaban metodologías para calcular niveles de intervención y establecían valores orientativos generales para los alimentos y el agua potable que pueden haber sido contaminados por radionucleidos después de un accidente. La OMS continuaba cooperando con la FAO para elaborar recomendaciones conjuntas para la Comisión del Codex Alimentarius sobre niveles de contaminación de los alimentos que circulan en el comercio internacional.

64. Se informó también al Comité acerca de varias publicaciones recientes y futuras de la OMS sobre diversos aspectos de la inocuidad de los alimentos, así como de los planes previstos para publicar monografías/experiencias de determinados países sobre la venta ambulante de alimentos.

Informe sobre las actividades de la OPS

65. El representante de la OPS informó de que las actividades de la OPS se realizaban en el marco del Programa Regional de Cooperación Técnica en Protección de Alimentos, aprobado por la XXII Conferencia Sanitaria Panamericana, en 1986, y ampliamente respaldado por la V Reunión de los ministros de Agricultura de las Américas (RIMS A V). De acuerdo con los objetivos específicos del programa de la OPS, se había hecho hincapié en cooperar con los países, para que desarrollaran programas nacionales de protección de alimentos. Las actividades estuvieron dedicadas a brindar cooperación técnica en los diversos aspectos y elementos técnicos que comprendían esos programas. En el documento CX/LAC 89/4 Parte II se presentaba la descripción de los programas.

66. Las actividades abarcaban aspectos relacionados con la movilización de recursos, la difusión de información, la capacitación, la promoción de políticas, planes y trabajos de normalización, el fomento de la investigación, y la cooperación técnica directa. El representante de la OPS explicó que, considerando que el propósito principal del Plan de Acción de la OPS era promover actividades para que en 1990 más de la mitad de los países de la Región hubiera adoptado políticas, estrategias y tecnologías que permitieran mejorar la situación de la protección de los alimentos, especialmente a través de la formulación y desarrollo de programas nacionales integrados, este componente estratégico recibía una atención prioritaria. Durante el período objeto del presente informe, se desarrollaron varias actividades, que se enumeran en el documento CX/LAC 89/4 Parte II. Como asunto de particular interés se señaló que se continuó alentando y auspiciando investigaciones en temas relacionados con la protección de alimentos. Se puso especial interés en auspiciar y desarrollar estudios sobre aplicación del concepto HACCP. Se estimuló la realización en la República Dominicana de un estudio sobre diversos aspectos de la ciguatera.

67. Se brindó cooperación directa a varios países de la Región, entre ellos Argentina, Barbados, Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Jamaica, México, Nicaragua, Panamá, Perú, Suriname, Trinidad y Tabago, y Venezuela. En Argentina y en Bolivia, la OPS ofrecía su asesoramiento para la programación o el desarrollo de actividades en el marco del importante préstamo otorgado por el Banco Mundial a la Honorable Alcaldía Municipal de La Paz, para la organización del laboratorio de análisis de alimentos, y por la misma institución bancaria a la Argentina para la organización de la red de laboratorios del PRONAPAL.

68. Además, se informó al Comité de las siguientes actividades de interés especial para la Región:

Primera Semana Nacional de Protección de los Alimentos. Perú, 16-22 de octubre de 1988. Fue organizada por la Dirección de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud y la OPS. Además de las charlas a escolares, manipuladores y profesionales, se efectuó un desfile en el cual tomaron parte más de un millar de escolares. Al conocer el éxito obtenido, los participantes en el Taller Andino celebrado en Trujillo, Perú, noviembre, 1988, acordaron recomendar que en 1989 se organizara simultáneamente la Semana de Protección de los Alimentos en todos los países de esa subregión.

Cursos intensivos directos y de educación a distancia sobre inocuidad de alimentos, destinados a los profesores de enseñanza primaria. Se impartieron numerosos cursos en diversos lugares del interior del Perú. Se había logrado un impacto sobre más de 300.000 escolares. Sobre la base de las ideas y dibujos de los niños, se había imprimido y distribuido en las escuelas primarias un calendario a todo color sobre protección de alimentos en 1987, y otro en 1988. Estas actividades se habían realizado como parte de un esfuerzo común entre los ministerios de Salud Pública y de Educación, con la cooperación técnica de la OPS.

69. La delegación del Perú elogió la labor de la FAO, la OMS y la OPS en el sector del control de los alimentos y declaró que debía considerarse la conveniencia de incluir las recomendaciones de los talleres y reuniones de expertos en los programas nacionales. La delegación observó que los talleres patrocinados por la FAO, la OMS y la OPS debían repetirse a nivel nacional, puesto que ello produciría un efecto multiplicador para difundir la información y las conclusiones que dimanaban de esos talleres. La delegación acogió con especial satisfacción el enfoque multinacional con que había abordado la FAO la cuestión del control y desarrollo de la industria de venta ambulante de alimentos, así como los programas educativos de la OPS destinados a cambiar los modelos de comportamiento en la preparación de alimentos que originaban problemas de salud.

70. La delegación de la República Dominicana elogió la labor realizada por la OPS en el país y mencionó algunas de las actividades en materia de inocuidad de los alimentos realizadas en cooperación con esa Organización.

71. La delegación de Argentina hizo referencia a la necesidad de adoptar medidas de seguimiento consecuentes a la asistencia técnica proporcionada en los países de la Región, y sugirió que en el futuro tal vez se podía pedir a las delegaciones que informaran sobre esta cuestión. La delegación mencionó un proyecto realizado con éxito, en el marco del Programa de Cooperación Técnica de la FAO para el reforzamiento de los laboratorios de vigilancia de los alimentos en Argentina, al haber recibido ayuda complementaria del sector privado que se sintió fuertemente motivado. La delegación hizo también referencia a los programas de capacitación de la FAO en el control de la contaminación por radionucleidos y ofreció el apoyo de la larga experiencia que había adquirido Argentina en este sector.

72. La delegación del Ecuador señaló a la atención de los presentes la necesidad de prestar asistencia técnica teniendo en cuenta los niveles de las infraestructuras existentes en los diferentes países de la Región. Las Directrices sobre Infraestructuras (véase tema 4b) serían útiles a este respecto. La delegación señaló también el hecho de que no se aprovechaban suficientemente los expertos nacionales para proporcionar asistencia técnica a los países de la Región y propuso que se utilizaran bien estas capacidades de expertos para asegurar el seguimiento consecuente a las actividades de proyectos.

Varias delegaciones, entre ellas las de Cuba, la República Dominicana, Guatemala y Perú proporcionaron más detalles de las actividades patrocinadas por la FAO, la OMS y la OPS en sus países.

73. El Comité expresó su aprecio a la FAO, la OMS y la OPS por las extensas actividades emprendidas en la Región. Señaló a la atención de los presentes la necesidad de que los gobiernos reconozcan la importancia de los programas de control de los alimentos y protección de los consumidores al establecer sus prioridades de asistencia técnica. La FAO, la OMS y la OPS tenían una importante función que desempeñar en sensibilizar a los gobiernos y los donantes sobre los beneficios que se aportaban mediante estos programas en el marco de los planes nacionales de desarrollo. Los documentos de proyecto debían prepararse de forma que ofrecieran una información completa y presentada en modo competente, si se quería obtener la financiación de estas actividades.

Cuestiones de interés para el Comité planteadas a raíz de actividades de otras organizaciones internacionales

74. La Secretaría presentó el documento CX/LAC 89/4 Parte III e hizo un breve resumen de la labor realizada por la División Mixta FAO/OIEA sobre técnicas nucleares en la alimentación y la agricultura de interés para la Región.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSPECCION ALIMENTARIA EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE (Tema 7 del programa)

75. La Secretaría de la OMS señaló que la Secretaría del Codex había distribuido a los puntos de contacto del Codex de la Región la Circular CL 1988/48-LAC pidiendo a los países que respondieran al cuestionario adjunto sobre seguimiento de las políticas, programas, servicios e instituciones nacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos. Como solo tres países habían enviado sus respuestas a la OPS, no se preparó ningún documento. El Comité decidió distribuir a los delegados copias de la circular CL 1988/48-LAC y del cuestionario, y que las respuestas subsiguientes se enviaran a la OPS, a

Washington, para el final de mayo de 1989. Sobre la base de las respuestas que se recibieran se prepararía un documento para presentarlo posiblemente a la Comisión en julio próximo.

76. La Secretaría de la OPS presentó luego el documento CX/LAC 89/5 Add.2, Programas de vigilancia para la prevención y el control de las enfermedades transmitidas por alimentos en América Latina y el Caribe.

77. La delegación del Brasil informó al Comité de que el Ministerio de Salud de su país había procedido a la descentralización operativa de la vigilancia sanitaria de alimentos mediante el control higiénico-sanitario que comprende las áreas de fiscalización de alimentos para fines de análisis, educación sanitaria y estudios epidemiológicos. Estaban realizándose programas más específicos por parte de las Secretarías de Salud de los estados conjuntamente con la OPS. El Ministerio se encargaba del registro y normalización de los productos alimenticios, así como del asesoramiento y la supervisión de los programas mencionados.

78. La delegación del Perú informó de que en su país se estaban realizando amplios estudios epidemiológicos con la asistencia de la OPS sobre parasitosis transmitida por el consumo de pescado. Se tenía previsto realizar un estudio epidemiológico análogo sobre el botulismo.

79. La delegación de Colombia señaló que, debido a limitaciones presupuestarias y congelación de nuevas contrataciones de personal de plantilla, tropezaban con graves dificultades en la realización de los estudios epidemiológicos, y que estaban resolviéndolas trabajando conjuntamente con funcionarios de la sección de epidemiología del Ministerio de Salud.

80. La delegación de Cuba informó de que en su país se había establecido, mediante una resolución, un sistema para el estudio y control de las enfermedades transmitidas por alimentos. El sistema se había presentado en el IV Taller junto con los resultados de una encuesta sobre las epidemias registradas en los doce últimos años.

RECOMENDACIONES DEL PRIMER TALLER FAO/OPS SOBRE PROGRAMAS DE CONTROL Y PROTECCION DE ALIMENTOS IMPORTADOS Y DESTINADOS A LA EXPORTACION EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE
(Tema 8 del programa)

81. El Comité recordó que el título de este tema había sido enmendado para reflejar mejor el tema objeto de examen (Véase párr. 10 supra).

82. El Taller se había celebrado en San José, Costa Rica, el 17 y 18 de febrero de 1989. Participaron en él delegados de los siguientes países: Antigua y Barbuda, Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, República Dominicana, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Jamaica, México, Nicaragua, Panamá, Perú y Trinidad y Tabago. A la reunión asistieron 36 delegados, 17 observadores y 14 representantes de la FAO, la OPS y la OMS, el ICAITI y la Comisión del Codex Alimentarius.

83. Los representantes de cada país participante informaron acerca de la situación actual en lo que se refiere al control de las importaciones y exportaciones, los sistemas ya en funcionamiento, los problemas con que se enfrentan sus gobiernos y las necesidades de desarrollo futuro en este sector. Los informes eran muy completos y demostraron que la importancia atribuida al control de las importaciones y exportaciones de alimentos variaba de un país a otro, pues unos centraban su atención más en las importaciones y otros en las exportaciones. Era, sin embargo, clara la convicción

respecto a la importancia de controlar las exportaciones de alimentos conforme a los requisitos del mercado exterior, si se quería aprovechar al máximo la capacidad de obtención de divisas. Los gobiernos de la Región se mostraron, por tanto, receptivos al intercambio de orientaciones e información sobre cómo podría mejorarse la eficiencia en el sector de las exportaciones.

84. En el Taller se presentaron informes preparados por consultores de la FAO, sobre los temas siguientes:

- Reforzamiento de los servicios de control de calidad y de inspección, antes del envío, de los alimentos destinados a la exportación
- Control de las importaciones de alimentos en los Estados Unidos de América
- Infraestructura recomendada para programas nacionales sobre inocuidad y calidad de los alimentos destinados a la exportación
- Problemas con que se enfrentan los países de América Latina y el Caribe en relación con la importación y exportación de productos alimenticios.

85. Los participantes en el Taller concluyeron que sus deliberaciones habían proporcionado una valiosa aportación para conocer los sistemas de control de exportación/importación aplicado en los países participantes y que la celebración del Taller había constituido un foro inestimable para el intercambio de información, así como para proporcionar la oportunidad de examinar problemas regionales comunes, considerar perspectivas para el futuro y centrar la atención en los elementos esenciales de los sistemas de control de las exportaciones e importaciones de alimentos.

86. Sobre la base del informe oral, y de un estudio de las conclusiones del Taller presentado por un grupo integrado por delegaciones de Argentina, Brasil, Cuba, Ecuador y el Dr. E. Morales (Consultor de la FAO), el Comité Coordinador hizo suyas las siguientes recomendaciones:

1. Exhortar a los gobiernos a adoptar políticas y programas nacionales priorizados, orientados a elevar la calidad de la producción de alimentos destinados a la exportación y a establecer sistemas de control de calidad de los alimentos importados.
2. Exhortar a los diferentes países a que con la asistencia de la FAO y la OPS realicen revisiones exhaustivas de sus programas nacionales de control de alimentos para exportación/importación, a que desarrollen estrategias y programas para mejorar y consolidar la infraestructura existente.
3. Que los países de la Región se reúnan periódicamente para discutir asuntos de interés común relacionados con el control de los alimentos destinados a la exportación/importación y para examinar las estrategias orientadas hacia el mejoramiento de las acciones globales relacionadas con la exportación de alimentos en la Región.
4. Que los países de la Región desarrollen un sistema de intercambio de información y consultoría (TCDC) con objeto de facilitar soluciones rápidas para los rechazos y hacer las observaciones oportunas acerca de los asuntos de interés común en relación con la exportación e importación de alimentos.
5. Instar a los países industrializados importadores de productos alimenticios a que practiquen un trato igualitario, a los alimentos importados y los producidos en el país, con el fin de evitar el establecimiento de obstáculos técnicos, políticos, económicos y proteccionistas al comercio de alimentos, a la vez que un trato especial y diferenciado a los alimentos importados, y a que integren este esfuerzo en el proceso de mejoramiento de la calidad de los alimentos en la Región.

6. Solicitar a los representantes de los países presentes en el Taller que a su retorno promuevan la organización de talleres nacionales sobre este tema con el fin de incentivar el fortalecimiento de los sistemas de control de alimentos importados y para la exportación, y que al hacerlo se preste especial atención a los aspectos educativos a nivel de consumidor y de productor.

7. Solicitar a la Comisión del Codex Alimentarius que recomiende a los países industrializados importadores y exportadores de alimentos que adopten las normas del Codex y las apliquen en sus relaciones comerciales con los países de esta Región.

8. Se realicen otros Talleres en la Región para:

a) Considerar y discutir con países importadores, los problemas relacionados con la exportación e importación de alimentos en la Región.

b) Discutir temas especializados, tales como leyes y reglamentos sobre alimentos, administración de programas de control y de alimentos, certificación, normas para productos individuales y grupos de productos, programas de inspección y de laboratorios.

c) Establecer un programa de adiestramiento en la Región, con el fin de mejorar la infraestructura técnica necesaria para la aplicación eficaz de los sistemas de control para la exportación e importación de alimentos; que el programa incluya cursos de capacitación para el personal de inspección y de laboratorio, estableciendo normas para el funcionamiento, manejo y acreditamiento de los laboratorios con miras a lograr el máximo uso de los recursos disponibles.

87. El Comité expresó su aprecio a la FAO y a la OPS por la organización del Taller, y a los consultores de la FAO: el Sr. W.C.K. Hammer, el Dr. D. Heaton y el Dr. E. Morales, por la labor que habían realizado y la forma excelente en que habían expuesto el tema. El Comité tomó nota de que podían obtenerse copias de los documentos presentados para el Taller, solicitándolos a la FAO.

88. El Comité recomendó que uno de los temas que se trataran en el próximo Taller que había de celebrarse con ocasión de su próxima reunión debería referirse a la gestión de los programas de control de los alimentos importados y destinados a la exportación en los países de la Región. Otros temas que se propusieron para futuros talleres FAO/OPS en la Región fueron:

- un análisis de leyes y reglamentos nacionales para el etiquetado y envasado de los alimentos;
- procedimientos de inspección y análisis de micotoxinas, metales pesados, residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios en productos alimenticios importados y exportados;
- talleres específicos sobre productos de especial interés para la Región, tales como el cacao, el café, los camarones y productos básicos, como el trigo y el arroz.

INFORME SOBRE LA SITUACION DE LA APLICACION DE LAS RECOMENDACIONES DEL III TALLER Y LOS RESULTADOS DEL IV SOBRE NORMALIZACION DE ALIMENTOS Y SALUD (Tema 9 del programa)

89. El Comité examinó el documento CX/LAC 89/7 preparado por la Secretaría de la OPS y presentado por el Dr. Quevedo, quien expuso los antecedentes que precedieron a la preparación del III Taller e informó también sobre la aplicación de algunas de las recomendaciones formuladas en relación con los tres temas principales del Taller:

1. Situación actual en América Latina y el Caribe en lo que respecta a los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.
2. Importancia y utilización de alimentos elaborados a base de proteínas vegetales obtenidas de cultivos nativos de la Región.
3. Aplicación del sistema HACCP en el mejoramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.

90. Se informó luego al Comité acerca de los resultados principales del IV Taller, en el que se abordaron los temas siguientes:

1. Criterios microbiológicos para los alimentos típicos de la Región.
2. Enfermedades transmitidas por los alimentos y su control.
3. Residuos de plaguicidas en los alimentos.

Las recomendaciones detalladas sobre cada tema examinado en el Taller, se recogen en el Apéndice III del presente informe. El Comité aprobó dichas recomendaciones e instó a los países miembros a que examinaran su aplicación.

91. La delegación de Cuba expresó su agradecimiento a la OPS por haber organizado el Taller y también su satisfacción respecto a la aplicación de las recomendaciones del III Taller y los resultados del IV. Propusieron que se organizara un nuevo Taller antes de la séptima reunión del CCLAC y sugirió que se incluyeran los siguientes temas de examen: Sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, micotoxinas, metales pesados, turismo y nutrición.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LOS CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS, EN PARTICULAR SOBRE LAS MICOTOXINAS (Tema 10 del programa)

92. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LAC 89/8, preparado por la Secretaría, en el que se exponía un examen global de las actividades realizadas en el marco de la Comisión del Codex Alimentarius en relación con micotoxinas, radionucleidos, metales pesados, residuos de plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. La Secretaría presentó también un breve informe sobre los procedimientos utilizados por los comités mixtos FAO/OMS de expertos y sus evaluaciones toxicológicas, monografías sobre la presencia de residuos, y las especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios.

93. Las delegaciones de Argentina y Brasil opinaron que los niveles FAO/OMS propuestos sobre la contaminación de los alimentos por radionucleidos, que habían de ser examinados por el Comité del Codex Alimentarius sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en su 21ª reunión, eran demasiado elevados y no coincidían con los niveles recomendados por la Consulta de Expertos FAO de diciembre de 1986. En Brasil el nivel máximo para el Cesio 134/137 era de 600 Bq/kg y 3700 Bq/kg para la leche en polvo. La delegación de Argentina informó de que en su país se aplicaba un nivel de 370 Bq/kg a los

productos lácteos importados. Los productos lácteos exportados se encontraban dentro del límite de detección del método, es decir, 2 - 5 Bq/kg. La Secretaría indicó que estas observaciones se señalarían a la atención del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

94. La delegación de Argentina señaló también a la atención del Comité el estudio que estaba realizando el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relación con los fumigantes en los alimentos, remitiéndose al documento CX/PR 88/10 que había sido examinado por ese Comité en su 20ª reunión. En el documento se enumeraban 31 fumigantes y las condiciones para su aplicación, pero se señaló a la atención de los presentes la necesidad de establecer directrices sobre niveles máximos para los residuos que pueden quedar en el alimento después de su uso. El documento fue distribuido a las delegaciones para su información.

95. La delegación de Cuba declaró que en las normas cubanas se habían establecido niveles de uso de aditivos alimentarios, así como niveles máximos para residuos de plaguicidas, antibióticos, medicamentos veterinarios, micotoxinas y metales pesados. Dichos niveles se habían basado en programas de vigilancia emprendidos en diferentes regiones del país y, en su mayor parte, habían sido aplicados por el Ministerio de Sanidad. Podía obtenerse información sobre los programas de vigilancia y las normas, solicitándolas al punto de contacto del Codex en Cuba.

96. La delegación de México declaró que la posición oficial del Gobierno de México era de desacuerdo con las propuestas del Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en lo que se refiere a los niveles orientativos para las aflatoxinas en los alimentos, sobre todo porque no se facilitaban métodos de toma de muestras y análisis para confirmar dichos niveles orientativos. La delegación declaró que México aplicaba un nivel inferior a 20 µg/kg sobre la base de planes de toma de muestras y procedimientos de análisis bien definidos. El nivel propuesto de 5 µg/kg no era asequible para muchos países productores, debido a que, en la práctica, les obligaba a aplicar un nivel mínimo de 1 µg/kg que era imposible de obtener. La Secretaría declaró que estas observaciones se señalarían a la atención del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

97. Se informó al Comité, en respuesta a una pregunta de la delegación de Jamaica, de que la Dirección de Protección Vegetal de la FAO proporcionaba asistencia en la aplicación del Código de Conducta de la FAO para la Distribución y Utilización de Plaguicidas, incluida la aplicación de disposiciones relativas a la "información y consentimiento previos" por los países importadores de plaguicidas, para asegurar la inocuidad en el uso, su eficacia y la inocuidad de los residuos que derivaban de su uso.

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AZUCAR NO REFINADO (Tema 11 del programa)

98. La Secretaría presentó dos documentos, CX/LAC 89/9 y CX/LAC 89/9 Add. 1. La Comisión, en su 17º período de sesiones, convino en que los trámites 1, 2 y 3 de la elaboración de la Norma Mundial para el Azúcar No Refinado se comenzara bajo los auspicios del Comité Coordinador para América Latina y el Caribe y que la Secretaría y el Comité del Codex sobre Azúcares prosiguieran los trabajos del Proyecto de Norma a partir del Trámite 4 del Procedimiento. En agosto de 1988 se había distribuido a los gobiernos y los organismos internacionales interesados, para que formularan observaciones en el Trámite 3, la circular CL 1988/36-LAC junto con el Proyecto de Norma Mundial del Codex para el Azúcar No Refinado.

99. El documento CX/LAC 89/9 Add. 1 se basaba en información proporcionada por el Comité del Codex sobre Azúcares y en las observaciones de la República Democrática de Alemania, la República Federal de Alemania, Guatemala, Italia, Tailandia, Turquía, Reino Unido y Estados Unidos de América.

100. La delegación de Cuba informó al Comité de que en la 16ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras se habían introducido importantes cambios en los métodos de análisis de los azúcares, por lo que algunos parámetros del primer proyecto resultaban anticuados. Teniendo en cuenta también que muchos países de la Región no habían recibido la circular CL 1988/36-LAC ni el anteproyecto, la delegación propuso:

- a) no adelantar el anteproyecto al Trámite 4;
- b) que Cuba preparara un nuevo proyecto actualizado;
- c) que el proyecto se distribuyera de nuevo para que se formularan observaciones en el Trámite 3.

101. La delegación de Colombia subrayó que el Proyecto de Norma para el Azúcar No Refinado no debería adelantarse al Trámite 4 por cuanto la industria azucarera no estaba de acuerdo con algunos requisitos establecidos en el Anteproyecto y había solicitado que se le concediera más tiempo para presentar sus observaciones. La delegación añadió también que, si se habían cambiado los métodos de análisis, había que examinarlos y hacer las observaciones correspondientes.

102. La delegación del Brasil declaró que la definición de una norma mundial para el azúcar no refinado era una cuestión de suma importancia teniendo en cuenta que el producto se comercializaba conforme a parámetros de calidad impuestos unilateralmente por los importadores. El mercado americano exigía en sus contratos límites para dextrana, cuando la propia UCUMSA (Comisión Internacional de Métodos Uniformes de Análisis de Azúcar), organismo internacional encargado de los métodos de análisis del azúcar, no había establecido oficialmente un método preciso y reproducible que pudiera ser utilizado con seguridad en la determinación de este parámetro.

103. El delegado de Honduras señaló a la atención del Comité la utilidad del azúcar no refinado destinado al consumo directo como vehículo para la introducción de la vitamina A en la alimentación de conformidad con los objetivos nacionales de nutrición y el programa de las Naciones Unidas para la eliminación de carencias de vitamina A.

104. Tras el debate subsiguiente el Comité aceptó la propuesta de la Secretaría y de Cuba de retener el Proyecto de Norma en el Trámite 3 y que Cuba preparara un nuevo proyecto en consulta con el Comité del Codex sobre Azúcares. El nuevo Proyecto de Norma se distribuiría a los países para que formularan observaciones en el Trámite 3. Se acordó pedir la aprobación de este procedimiento por la Comisión.

EXAMEN DEL PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS VENDIDOS EN LAS VIAS PUBLICAS (Tema 12 del programa)

105. La delegación del Perú presentó el documento CX/LAC 89/10 (documento de sala) que había sido preparado en vez del documento que había de contener las observaciones de los gobiernos sobre el Apéndice V de ALINORM 87/36. La delegación declaró que solo un país, Irlanda, había enviado observaciones sobre el mencionado Proyecto de Código. No obstante, sobre la base de los debates que tuvieron lugar en la Consulta Mundial de Expertos FAO sobre venta ambulante de alimentos, celebrada en Yogyakarta, Indonesia, en diciembre de 1988, la delegación del Perú había

podido introducir extensos cambios en el documento, para darle un carácter más general y hacerlo más accesible a los vendedores ambulantes, mediante la inclusión de notas explicativas a la mayoría de las disposiciones del Código. La delegación del Perú expuso luego en líneas generales el contenido del Proyecto de Código.

106. El Comité expresó su caluroso aprecio a la delegación del Perú por la labor realizada y por el carácter detallado y completo del Proyecto de Código revisado. No obstante, se acordó que había que examinar más a fondo el documento. Muchas delegaciones formularon observaciones sobre dicho Proyecto de Código, en particular sobre las definiciones, que consideró necesitaban ser ampliadas; sobre la posibilidad de registrar a los vendedores ambulantes y/o determinar lugares aprobados para que pudieran desempeñar sus actividades; sobre la atención al uso de utensilios y a la manipulación del dinero; y la posibilidad de establecer sistemas de toma de muestras o criterios microbiológicos. La delegación de la República Dominicana hizo varias observaciones sobre el Código y propuso que se hiciera circular nuevamente entre los países miembros, para que formularan observaciones.

107. Se señaló a la atención de los presentes la necesidad de elaborar programas formativos eficaces para los vendedores ambulantes y las personas que preparan los alimentos destinados a ser vendidos en las vías públicas. Se informó al Comité de que el Instituto de Bienestar Familiar de Colombia, el Servicio de Salud de Bogotá y el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) con el apoyo de la FAO, habían establecido un programa para la capacitación efectiva de los vendedores ambulantes y la determinación de lugares de venta que puedan ser fácilmente supervisados.

Estado de tramitación del Proyecto de Código de Prácticas

108. El Comité acordó distribuir el Proyecto de Código Regional Revisado de Prácticas de Higiene para la preparación y venta de alimentos en las vías públicas, para que se formularan observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento de Elaboración de Normas y Códigos de Prácticas del Codex. El Proyecto revisado figura en el Apéndice III del presente informe.

INFORME SOBRE LAS MEDIDAS QUE HAN DE ADOPTARSE PARA LA ELABORACION Y ARMONIZACION DE NORMAS ALIMENTARIAS REGIONALES Y NORMAS DEL CODEX (Tema 13 del programa)

109. La delegación de Cuba al presentar el documento CX/LAC 89/11, hizo referencia al estudio comparativo de normas CODEX-COPANT-ICAITI.

110. La delegación de México en cuanto representante de la COPANT ante el CCLAC informó brevemente al Comité acerca de las actividades de esta Organización en lo referente al programa de armonización de normas de la COPANT y el CODEX. Se habían creado once comités técnicos para trabajar sobre productos alimenticios específicos. Estos comités habían comenzado a elaborar 210 normas armonizadas CODEX/COPANT. La COPANT había declarado su pleno acuerdo respecto a las siguientes normas de la COPANT y las correspondientes normas del Codex y del ICAITI: COPANT 570-1979, método de determinación de la densidad específica de aceites y grasas vegetales (Codex RM 9:69, ICAITI 34072h8:73), COPANT 931-1978, frutas y hortalizas elaboradas: método de determinación del peso escurrido (CODEX RM 36:70 y 37:70; ICAITI 34003h4:74); COPANT 1305-1980, frutas y hortalizas elaboradas-melocotones (duraznos) en almíbar (CODEX STAN 14:81, ICAITI 34110:82). El ICAITI había hecho la primera revisión de once normas de la COPANT comparándolas con las correspondientes normas del Codex.

111. El representante del ICAITI presentó un breve resumen de las actividades realizadas por esta Organización en el sector de la armonización de normas del ICAITI y de la COPANT con las correspondientes normas del Codex. Posteriormente a la quinta reunión del Comité Coordinador para América Latina y el Caribe, el ICAITI había preparado un calendario provisional para la armonización de normas regionales y subregionales con las correspondientes normas del Codex. Este calendario fue aprobado en la reunión del Consejo de la COPANT, celebrado en Caracas del 6 al 9 de abril de 1987. De conformidad con este calendario, la división de normas del ICAITI había preparado nuevos documentos del ICAITI y de la COPANT armonizados con las correspondientes normas del Codex. Dichos documentos se habían enviado a los países miembros del ICAITI y de la COPANT.

112. El representante del ICAITI señaló que a la petición de observaciones de los países de la Región sobre su informe relativo a la armonización de normas solo habían respondido Ecuador y Costa Rica. Propuso que los países examinaran el documento y enviaran sus observaciones para el final de marzo de 1989.

113. La Secretaría del Comité Coordinador presentó el documento CX/LAC 89/11 (documento de sala) que contenía los resultados de un estudio comparativo de las Normas Sanitarias Panamericanas con las normas del Codex. Se propuso al Comité que aceptara las siguientes recomendaciones formuladas en el estudio:

- a) que se pidiera a la OPS que revisara las Normas Sanitarias Panamericanas para armonizarlas con las del Codex;
- b) que se convocara una reunión de expertos para examinar los resultados del grupo de estudio.

114. La delegación de Cuba señaló que, desde que se iniciaron las actividades en este sector, se habían introducido todos los datos en una computadora, y que deberían facilitarse todos los resultados recientes a Cuba para completar la fase del estudio comparativo. Podría emprenderse luego la segunda fase de armonización propiamente dicha. La delegación de Cuba apoyó la propuesta de convocar una consulta de expertos después de la primera fase. La delegación del Ecuador expresó su interés en participar en la labor de armonización y apoyó la petición hecha a la OPS de organizar una consulta para examinar el documento final del estudio comparativo.

115. El Comité estuvo de acuerdo con la antedicha propuesta de pedir a la OPS que prestara su asistencia en la organización de una reunión de expertos para la armonización de las normas.

116. También con arreglo a este tema del programa, el Comité examinó algunos otros temas relacionados con la legislación de los alimentos en la Región. El representante de la FAO presentó el documento CX/LAC 89/11 Add. 1, en el que se describían brevemente las actividades complementarias emprendidas en relación con el Modelo de Ley Alimentaria para los países de América Latina. Este Modelo de Ley había sido examinado en el Taller FAO/OPS sobre legislación y normalización de alimentos celebrado en México del 25 al 29 de abril de 1988 (véase párr. 49).

117. Se informó al Comité de que varios países de la Región, tales como Cuba, Guatemala, Honduras, Nicaragua y Perú estaban utilizando este Modelo en sus intentos por adaptar su legislación alimentaria.

118. El representante de España expresó el agradecimiento de su Gobierno por haber sido invitado a la presente reunión y expuso luego las conclusiones y recomendaciones del Seminario de América Central sobre Legislación Alimentaria celebrado en Guatemala del 12 al 23 de septiembre de 1988, realizado en el marco de la cooperación entre el Gobierno de España y la OPS, a través del Instituto de Cooperación Iberoamericana. El Seminario tuvo lugar en la sede del INCAP con la participación de Belice, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua y Panamá.

119. El Seminario había propuesto varios sectores en que podía prestarse asistencia en el futuro en el marco del programa de cooperación entre el Instituto de Cooperación Iberoamericana y la OPS, en particular sobre los aspectos siguientes:

- a) Asistencia financiera para la ejecución de programas de protección de alimentos en la subregión.
- b) Capacitación del personal que participa en programas de protección de alimentos, y becas de estudio en relación con la legislación alimentaria.
- c) Celebración de un nuevo seminario para evaluación y actividades complementarias.
- d) Señalar la recomendación de este seminario a la atención de los gobiernos de la Región, la OPS y la OMS.

120. La delegación de Guatemala hizo las siguientes observaciones sobre la importancia y utilidad del Modelo de Ley Alimentaria para los países de América Latina:

- a) contribuiría a resolver el problema común a todos los países de la Región que derivaba de la variedad de decretos sobre protección de alimentos redactados en diferentes formas.
- b) Contribuiría a solucionar los problemas derivados de la duplicación de funciones entre los organismos encargados de la protección de alimentos.
- c) Era necesario también que en el Modelo de Ley Alimentaria se incluyeran disposiciones relativas al Registro sanitario.

121. La delegación pidió también más información sobre la organización y funcionamiento de la Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria (CIOA). La delegación de España hizo una descripción general de las actividades de la CIOA y subrayó la utilidad de esta Comisión para coordinar las actividades de control de los alimentos en España.

122. La delegación de Guatemala expresó su agradecimiento a la FAO, la OPS y el ICI por la cooperación brindada a los países de la Región en materia de legislación alimentaria, y sugirió que en el Modelo de Ley Alimentaria para los Países de América Latina se incluyera un párrafo sobre la necesidad de establecer un órgano interministerial para coordinar las actividades de control de los alimentos a nivel nacional.

123. La delegación de Colombia informó al Comité sobre importantes novedades en la legislación alimentaria de su país, y destacó la cooperación que había proporcionado la OPS.

124. La delegación de Cuba señaló que la Ley Alimentaria Básica para América Latina podía utilizarse como guía para los países de la Región y agradeció a la FAO, la OPS y la OMS por la asistencia prestada en este campo. La delegación de Argentina informó al Comité de que se había distribuido en Argentina el Modelo de Ley Alimentaria Básica, y que se dispondría en breve de las observaciones al respecto.

125. Varias delegaciones expresaron su reconocimiento por la participación de España en la presente reunión y por la cooperación entre España y los países miembros de la Región en el sector del control de los alimentos.

INFORMES DE LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y/O DE COMITES NACIONALES DEL CODEX SOBRE SUS ACTIVIDADES (Tema 14 del programa)

126. Se invitó a las delegaciones a que informaran al Comité sobre las novedades importantes que se habían registrado desde la celebración de la última reunión, en relación con la labor de los puntos de contacto y los comités nacionales del Codex.

127. La delegación de Argentina informó sobre la estructura y funciones de su punto de contacto nacional del Codex que, aunque estaba ubicado en la Secretaría de Industria y Comercio Exterior trabajaba conjuntamente con las Secretarías de Salud Pública, Agricultura, Ganadería y Pesca, la Junta Nacional de Granos, la Junta Nacional de Carnes, la Comisión Nacional de Energía Atómica, la Dirección Nacional de Azúcar y representantes de la industria entre otros. El punto de contacto facilitaba instrucciones coordinadas a las delegaciones que asistían a las reuniones del Codex y coordinaba las respuestas a las circulares del Codex. En el período transcurrido desde la última reunión del Comité, el punto de contacto había dedicado considerables esfuerzos para la aportación de datos relativos a Argentina para la Conferencia Mixta FAO/OMS/OIEA/CCI (UNCTAD/GATT) sobre aceptación, control y comercio de alimentos irradiados celebrada en Ginebra en diciembre de 1988. Como consecuencia de la preparación de esta reunión, Argentina había podido promulgar la legislación necesaria para poder aceptar la Norma General del Codex para el funcionamiento de instalaciones de irradiación de alimentos.

128. La delegación de Barbados describió la estructura y funciones del punto de contacto nacional del Codex que estaba ubicado en el Instituto Nacional de Normas. Barbados había resuelto el problema creado con la existencia de un Comité Coordinador Nacional para asuntos del Codex y el Consejo de las Direcciones de Alimentos y Productos Alimenticios, del Instituto Nacional de Normas, que existía ya antes del Comité Coordinador. La delegación declaró que las normas del Codex se estaban incorporando en el sistema nacional de normas y muchas de ellas habían sido adoptadas como normas del antedicho Instituto, con carácter obligatorio o voluntario según los casos. Como consecuencia, Barbados había podido adoptar el Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos, varios límites máximos para residuos de plaguicidas, y normas del Codex sobre grasas y aceites comestibles. La delegación informó también sobre la creación y funcionamiento de otros cuatro comités para el estudio y asesoramiento en relación con normas y códigos de prácticas del Codex, de interés para Barbados.

129. La delegación del Brasil hizo una breve descripción de la estructura y funcionamiento del Comité Nacional del Codex en el que participaban representantes de los Ministerios de Asuntos Exteriores, Sanidad, Agricultura y Comercio, así como representantes de la industria y de los consumidores. La delegación informó que en mayo de 1989 se celebraría un importante seminario nacional destinado a personal de alto nivel de los sectores público y privado. Se esperaba que asistieran unas 200 personas y se habían enviado ya las invitaciones para seleccionar participantes extranjeros, entre ellos, el Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, y el Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius.

130. La delegación de México declaró que en la mayoría de los países, los puntos de contacto y comités nacionales del Codex eran comités interdisciplinarios, que constituían los puntos principales de comunicación con la Comisión del Codex Alimentarius. La delegación expresó la opinión de que deberían reforzarse los puntos de contacto, enmendando, si era necesario, secciones apropiadas del Manual de Procedimiento, para asegurar que solamente las observaciones enviadas por los puntos de contacto se sometieran al examen de la Comisión y sus Comités.

131. La delegación del Ecuador declaró que los puntos de contacto y comités nacionales del Codex tal vez requerían la asistencia de la FAO/OMS y la OPS para establecer sus programas de trabajo y sus infraestructuras en el país, y pidió información sobre cómo podía obtenerse dicha asistencia y en qué forma se proporcionaría.

132. La delegación de Nicaragua informó de que Nicaragua había ingresado en la Comisión del Codex Alimentarius apenas en 1986 y que a pesar de la difícil situación por la que atravesaba su país habían podido establecer un Comité Nacional del Codex con subcomités sobre asuntos específicos, tales como pesca, plaguicidas, productos cárnicos e higiene de los alimentos. Existía una fuerte voluntad del Gobierno de organizar actividades del Codex, pero disponían de escasos recursos financieros y solicitaban la asistencia científica y técnica del Codex.

133. Se había establecido un Comité Nacional del Codex en Costa Rica en 1986, como consecuencia del seminario nacional patrocinado por la FAO sobre control integrado de la calidad de los alimentos. En el Comité participaron representantes del Ministerio de Agricultura y Ganadería, Ministerio de Salud, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas, Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos, Instituto de Normas Técnicas y la industria privada. Se habían creado asimismo subcomités sobre asuntos específicos, tales como productos cárnicos, productos lácteos, métodos de análisis y etiquetado. Dichos subcomités estudiaban las condiciones locales, comparaban y evaluaban las normas del Codex, con miras a facilitar su aceptación. El Comité Nacional distribuía también normas y otros documentos a organizaciones apropiadas del país.

134. La delegación de la República Dominicana informó de que su punto de contacto nacional del Codex estaba ubicado en la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social. El punto de contacto no trabajaba en coordinación con otras dependencias del Estado y, por tanto, no se les transmitían las informaciones del Codex y, en consecuencia, la República Dominicana dejaba de enviar muchas veces observaciones sobre documentos del Codex. La delegación informó también de que se había creado el Comité Nacional del Codex y que solicitaría asistencia y asesoramiento a los países miembros donde estaban bien coordinadas las actividades del Codex.

135. La delegación de Panamá declaró que su primera experiencia en el Comité Coordinador sería útil para integrar y organizar la labor en su país. El punto de contacto nacional del Codex se había establecido en 1987 en la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industria y en él participaban representantes de la Dirección General de Normas y Tecnología, la Dirección de Recursos Marinos, la Dirección de Industrias, el Instituto de Comercio Exterior, el Ministerio de Desarrollo Agropecuario y el Ministerio de Salud. En 1989 el Comité había examinado algunos documentos internos que regulaban los procedimientos y responsabilidades dentro del Comité. La delegación señaló la importancia del Comité Nacional del Codex, teniendo en cuenta las condiciones de crisis productiva y una economía nacional bastante heterogénea, para armonizar criterios y parámetros, así como para promover la exportación de productos nacionales no tradicionales.

136. El punto de contacto nacional del Codex de Colombia se había establecido en el Ministerio de Salud. Los documentos que se recibían se compartían con el Ministerio de Agricultura, el Instituto de Normas Técnicas y algunas organizaciones industriales. Se había establecido el Comité Nacional del Codex en 1974. El Comité estaba integrado por representantes de los Ministerios de Salud, Agricultura, Desarrollo, el Instituto de Comercio Exterior, el Instituto de Promoción de Exportaciones y el Instituto de Normas Técnicas. Por falta de una sede, el Comité no había podido reunirse, pero tras las visitas de un funcionario de la FAO, se había recibido mayor asistencia del nuevo representante de la FAO, y el Comité podría celebrar sus reuniones con mayor frecuencia. No se habían aprobado normas, aunque sí se habían utilizado como base para la nueva legislación sanitaria y su reglamentación, lo cual contribuiría a acelerar las aceptaciones en el año próximo.

137. El Comité Nacional del Codex de Cuba se había creado en 1981, bajo la presidencia del Ministerio de Normalización. Estaba integrado por representantes de otros ministerios e instituciones. Se habían creado también subcomités nacionales que servían de contrapartida a los correspondientes comités técnicos del Codex. La organización y labor de estos subcomités y su participación en las actividades de la Comisión se regulaban mediante tres normas estatales. Hasta la fecha se habían aceptado más de 120 normas y otros documentos del Codex. Más del 80 por ciento de las normas y documentos del Codex eran aplicables a las condiciones vigentes en el país y el 70% de las normas nacionales cubanas concordaban con las correspondientes normas y otros documentos del Codex.

138. La Coordinadora de la Región señaló a la atención del Comité un cuestionario detallado que se había enviado a todos los puntos de contacto nacionales de la Región. Hasta la fecha, solo pocos países habían contestado, pero era evidente que la información, una vez recibida y cumplimentada, sería muy útil para los países miembros, lo que permitiría mejorar las comunicaciones entre los puntos de contacto y el conocimiento de las actividades y responsabilidades de cada punto de contacto. El Comité acogió con satisfacción la iniciativa de la Coordinadora y estimuló a los puntos de contacto de la Región a que devolvieran lo antes posible el cuestionario completado.

139. El representante del CARICOM declaró que se había observado sólo una actividad limitada del Codex en muchos de los países, debido a los factores descritos en el documento CX/LAC 89/2-Add. 1 "Directrices propuestas para establecer comités nacionales del Codex". No obstante, en Trinidad y Tabago, una actividad importante había sido la promulgación de la ley sobre plaguicidas y sustancias químicas tóxicas, que permitiría la aceptación de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas. El Consejo de Normas del CARICOM no había recibido anteriormente el cuestionario, pero trataría de obtener una copia y devolver en breve el cuestionario cumplimentado.

INFORME DE LA REUNION DEL GRUPO DE ESTUDIO SOBRE INFORMACION EN MATERIA DE PROTECCION ALIMENTARIA (Tema 15 del programa)

140. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LAC 89/13 titulado "Sistemas de información en protección de alimentos en América Latina y el Caribe", que había sido preparado por la OPS. El Dr. F. Quevedo hizo una breve presentación del documento. En el documento se describían los siguientes datos básicos de que disponían los países de la Región:

- a) LILACS. Base de datos latinoamericanos sobre salud. Es administrada por BIREME, que es el Centro Latinoamericano de Información en Ciencias de la Salud, de la OPS, con sede en Sao Paulo, Brasil.

- b) REPIDISCA. Es la base de datos administrada por CEPIS, Centro Panamericano de Ingeniería Sanitaria y Ciencias del Ambiente, de la OPS, con sede en Lima, Perú. Esta base de datos incluye documentos convencionales y no convencionales sobre ingeniería sanitaria y ciencias del ambiente. Asociado a esta base de datos existe el Thesaurus de REPIDISCA.
- c) ECO-LINE. Base de datos administrada por ECO, Centro Panamericano de Ecología Humana y Salud, de la OPS, con sede en Metepec, México. Los temas que abarca esa base de datos son toxicología, epidemiología, ingeniería ambiental, contaminación ambiental, ecología y salud ocupacional.

141. Se describían también los resultados de la primera reunión del Grupo de Trabajo sobre Sistemas de Información en Protección de Alimentos, celebrada en Porlamar, Venezuela en 1988. El Comité apoyó esta actividad.

ORIENTACION FUTURA DE LA LABOR DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (Tema 16 del programa)

142. No se presentó ningún documento sobre este tema. El Comité tomó nota del documento CX/GP 86/10 que llevaba el mismo título y que había sido examinado por el Comité sobre Principios Generales, en su octava reunión, en 1986, y también por la Comisión del Codex Alimentarius en su 17º período de sesiones, en 1987. La Comisión sobre la base de ese documento, había decidido reforzar sus actividades en los aspectos generales del Programa del Codex (aditivos, contaminantes, residuos, etiquetado, higiene, etc.). Al mismo tiempo, había acordado establecer el nuevo Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas Tropicales.

143. Se informó también al Comité Coordinador de que el Comité Ejecutivo, en su 35ª reunión (julio de 1988), al analizar el carácter de las normas regionales del Codex y su aplicación había recomendado que se ratificara y se aplicara más vigorosamente la función de los Comités Coordinadores de identificar productos de interés para la Región, para los cuales podían elaborarse normas mundiales. El Comité Ejecutivo se había mostrado firme partidario de que no se elaboraran normas regionales para productos que circulaban en el comercio internacional (ALINORM 89/3, párr. 23).

144. Sobre esta base, los países indicados entre paréntesis formularon las siguientes propuestas:

- Langostas/langostinos vivos (México)
- Gónadas de erizos de mar frescas-congeladas (México)
- Salchichas, cocidas y crudas (México)
- Revisión de límites máximos para residuos de plaguicidas en productos tropicales (República Dominicana)
- Establecimiento de especificaciones microbiológicas y tomas de muestras para productos cárnicos no estables en almacén tratados térmicamente antes del envasado (México).

La delegación de México declaró que podía proporcionar los datos necesarios para mostrar que se satisfacían los criterios para la elaboración de normas del Codex para los productos indicados y entregó de hecho algunos datos a la Secretaría. El Comité acordó señalar estas propuestas a la atención de los comités del Codex pertinentes.

145. El representante del ICAITI indicó que el ICAITI había establecido normas para salchichas a granel y enlatadas.

TRABAJOS FUTUROS Y ASIGNACION DE TAREAS (Tema 17 del programa)

146. El Comité tomó nota de que en su futuro programa se incluirían los trabajos siguientes:

- Seguimiento de la Norma Propuesta para el Azúcar No Refinado en el Trámite 3 (Cuba en consulta con la Secretaría del Reino Unido para el Comité del Codex sobre Azúcares).
- Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Destinados a la Venta en las Vías Públicas en el Trámite 3 (Perú).
- Directrices para el establecimiento de Comités Nacionales del Codex (Cuba en cooperación con la Secretaría).
- Informes sobre los progresos realizados en las medidas destinadas a armonizar las normas alimentarias regionales y las normas del Codex (Cuba, COPANT, ICAITI y la Coordinadora Regional).

147. Se mantendría también informado al Comité acerca de todas las cuestiones de interés planteadas a raíz de actividades de otros comités del Codex, de la FAO, la OMS, la OPS y otras organizaciones internacionales. Pidió también que se le mantuviera informado de los resultados de los talleres regionales y se le presentara un informe del Taller Conjunto FAO/OPS que se había propuesto sobre el tema de "Programas de administración del control de los alimentos exportados e importados". La delegación del Brasil subrayó la necesidad de que dichos talleres se organizaran con la participación de consultores de la Región.

148. La delegación de Argentina señaló que consideraba excesivo el tiempo que se había destinado a las exposiciones de los organismos internacionales, y que ello había repercutido en el tiempo asignado a los delegados de los países. Sugirió que en futuras reuniones los países tuvieran mayor participación en sus intervenciones y que las sugerencias sobre los temas del programa de la reunión del Codex, como las de los talleres que le precedieran, fueran debidamente consideradas a la hora de la formulación de los respectivos programas.

149. La delegación de Cuba agradeció a la Coordinadora Regional por haberle concedido la oportunidad de informar al Comité sobre algunos acontecimientos internacionales que tendrían lugar en La Habana:

- a) Reunión del Comité Técnico de la ISO sobre "Tabaco y sus productos" (ISO/TC 126), 21-25 de noviembre de 1989.
- b) Seminario Regional de la ISO para América Latina y el Caribe, 4-9 de diciembre de 1989.
- c) Simposio internacional sobre bases meteorológicas para la industria de construcción de maquinaria, industria electrónica y metalúrgica: 12 al 14 de febrero de 1990.

La delegación pidió a los participantes que transmitieran esta información a las instituciones interesadas de sus países.

DESIGNACION DE LA CANDIDATURA (Tema 18 del programa)

150. La delegación del Brasil propuso que el Comité presentara la candidatura de la Lic. María Eugenia Chacón Mórux (Costa Rica) para que la Comisión en su 18º período de sesiones le renovara en su cargo de Coordinadora de la Región. Esta propuesta fue aprobada por aclamación por el Comité, a propuesta de la delegación de Honduras.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 19 del programa)

151. El Comité tomó nota de que su próxima reunión se celebraría lo más probablemente en Costa Rica en marzo de 1991.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

RECOMENDACION/ASUNTO	TRAMITE	ENCOMENDADO A:	DOCUMENTO DE REFERENCIA
1. Directrices Propuestas para el establecimiento de Comités Nacionales del Codex		- Gobierno de Cuba - Secretaría	ALINORM 89/36, párr. 23 CX/LAC 89/2-Add.1
2. Especificación Normalizada Internacional para el Arroz		Comisión, CC/CPL (Información)	ALINORM 89/36, párr. 32 CX/LAC 89/2-Add.2
3. Programa de control de las exportaciones/importaciones de alimentos y de protección del consumidor		FAO/OMS/OPS, Países de la Región	ALINORM 89/36, párrs.73, 86, 88
4. Cuestionarios sobre políticas de vigilancia relacionadas con la inocuidad de los alimentos		Países de la Región, OPS	ALINORM 89/36, párr. 75 CL 1988/48-LAC
5. Normalización de alimentos y salud		Países de la Región, OPS	ALINORM 89/36, párr. 90 y Apéndice IV
6. Anteproyecto de Norma Mundial para el Azúcar No Refinado	3	Comisión, 18º período de sesiones, Cuba, Secretaría del CC sobre Azúcares, Países de la Región	ALINORM 89/36, párr. 104
7. Anteproyecto de Código Regional de Prácticas de Higiene para la Preparación y Venta de Alimentos en las Vías Públicas	3	Comisión 18º período de sesiones, Secretaría, Perú, Países de la Región, 7º reunión del CC/LAC	ALINORM 89/36, párr. 108 y Apéndice III
8. Armonización de Normas Alimentarias Regionales y Normas del Codex		CC/LAC, Cuba, OPS, ICAITI/ COPANT	ALINORM 89/36, párr. 112, 115
9. Orientación futura de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, Elaboración de Normas Mundiales		CC/FFP CC/PR CC/PMPP	ALINORM 89/36, párr. 144

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairwoman: Licda. María Eugenia Chacón Mórux
Président: Presidenta del Comité Coordinador del
Presidenta: Codex para América Latina y el Caribe
Directora de la Oficina Nacional de Normas
y Unidades de Medida
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
A.P. 10216
1000 San José
Costa Rica

DELEGATES
DELEGUES
DELEGADOS

ANTIGUA & BARBUDA

Rowland A. Thomas
Director of the Bureau of Standard
P.O. Box 1282
St. Johns
Antigua & Barbuda

ARGENTINA
ARGENTINE

Victoriano Tolosa Dualde
Secretaría de Agricultura, Ganadería
y Pesca
Paseo Colón 922-1063
Buenos Aires, Argentina

Cristina Vallina
Consejero Económico
Apdo. Postal 7-1120
San José, Costa Rica

BARBADOS
BARBADE

Rhynd Dudley Barratt
Director
National Standards Institution
Flodden, Culloden Road
St. Michael
Barbados

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

José Jerónimo Moscardo De Souza
Embajador de Brasil
Apdo. Postal 10132
1000 San José, Costa Rica

BRAZIL (Cont.d)

Helio Povoas Junior
Secretario
Embajada de Brasil
Apdo. Postal 10132
1000 San José, Costa Rica

Francisco Bezerra Da Silva
Ministerio de Agricultura
SQS4Q4 Bloco K-307
70238 Brasilia DF, Brazil

Dra. Lucía Helena Bregagnolo
Técnico Div. Nacional de Alimentos
Caldas, Esplanada Dos Ministerios
Bloco 11, 2º Andar, Sala 204
Brasilia DF, Brazil

Dra. Marineide Borges Martins
Ing. Agrónoma
Esplanada Dos Ministerios
BL. D-4º Andar, Sala 454
Brasilia DF, CEP 70043
Brazil

Edgar Julips Barboza Arp.
Confederação Nacional Da Industria
Rua Buenos Aires 291
Río de Janeiro
RJ-Brazil

José Mauro de Moraes
A.B.I.A.
R. Paraná 713
20741 Río de Janeiro
Brazil

COLOMBIA
COLOMBIE

Dr. Guillermo Hernando Benitez Bejarano
División de Alimentos y Zoonosis
Ministerio de Salud
Calle 55 No. 1032
Of. 314 Bogotá
Colombia

COSTA RICA

Lic. Emilio Gutiérrez Quesada
Director Ejecutivo
Cámara Costarricense de la Industria
Alimentaria
Apartado Postal 1097
1000 San José
Costa Rica

Marco Antonio Aguilar Bogantes
Tecnólogo Alimentos
Jefe Asesoramiento y Control de
Calidad
El Dorado S.A.
Calle Blancos
San José, Costa Rica

Ana Edith Alfaro Rodríguez
Regente Sanitario
Avícola La Garita
San Antonio de Belén
Apartado Postal 37
4005 Heredia
Costa Rica

Ana Victoria Torres Peñaranda
Consejo de Investigaciones Científicas
y Tecnológicas
Promotor de Proyectos de Investigación
y Desarrollo
Apartado Postal 264
2010 San José, Costa Rica

Otto Rivera Valle
CITA
Apartado Postal 98
7050 Cartago
Costa Rica

Ana Patricia Chavarría Cervantes
Coca Cola Interamerican Corp.
Apartado Postal 2749
1000 San José, Costa Rica

Ing. Alex May Montero
GTZ
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Apartado Postal 10094
1000 San José, Costa Rica

Dr. Oscar Johanning Mora
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Apartado Postal 10094
1000 San José, Costa Rica

COSTA RICA (Cont.d)

Jorge Arturo Jara Aguilar
Coca Cola Interamerican Corp.
Apartado Postal 2749
1000 San José, Costa Rica

Ing. Daniel Sáenz Beirute
Coca Cola Interamerican Corp.
Apartado Postal 2749
1000 San José, Costa Rica

Ing. Guillermo Vargas Vázquez
Instituto de Normas Técnicas de Costa
Rica (INTECO)
Apartado Postal 10003
San José, Costa Rica

Juan Francisco Antillón Freer
Coca Cola Interamerican Corp.
Apartado Postal 2749
1000 San José, Costa Rica

Lic. Arturo Navarro Arias
Jefe Laboratorio Químico
Oficina Nacional de Normas y Medidas
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
Apartado Postal 10216
1000 San José, Costa Rica

B.Q. Róger Irías Campos
Oficina Nacional de Normas y Medidas
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
Apartado Postal 10216
1000 San José, Costa Rica

CUBA

Javier Acosta Alemañy
Director Relaciones Internacionales
Comité Estatal de Normalización (CEN)
Egido 610 Entre Gloria y Apodaca
La Habana 1, Cuba

Dr. Manuel Grillo Rodríguez
Jefe del Departamento Nacional de Higiene
de los Alimentos y Nutrición
Ministerio de Salud Pública
Calle 23, Esquina N. Vedado
La Habana, Cuba

Lic. Magaly Betancourt Herrera
Jefa del Departamento de Normalización
Ministerio de la Industria Azucarera
Calle 23 Entre N y O Vedado
La Habana 4, Cuba

DOMINICAN REPUBLIC
REPUBLIQUE DOMINICAINE
REPUBLICA DOMINICANA

Mireya Charles Vizcaíno de Rodríguez
Laboratorio de Análisis Residuos de
Plaguicidas
Dpto. Sanidad Vegetal
Secretaría de Estado de Agricultura
Santo Domingo, Dominican Republic

DOMINICAN REPUBLIC (Cont.d)

Rosario Blanco de Fermín
Encargada de la División Registro de
Plaguicidas
Dpto. Sanidad Vegetal
Secretaría de Estado de Agricultura
Santo Domingo, Dominican Republic

Persia Alicia Alvarez Rodríguez
Instituto Dominicano de Tecnología
Industrial (INDOTEC)
329-2 Santo Domingo
Dominican Republic

Mayra Bautista Urbáez
Dirección General de Normas y
Sistemas de Calidad (DIGENOR)
Av. Núñez de Cáceres
Edif. de Aulas del INDOTEC
Santo Domingo, Dominican Republic

ECUADOR
EQUATEUR

Ramiro Gallegos González
Director de Laboratorios
Instituto Ecuatoriano de Normalización
Barquerizo Moreno No. 454
P.O. Box 3999
Quito, Ecuador

Juan Pablo Valdivieso
Embajada de Ecuador
Apartado Postal 1374
San José, Costa Rica

Rodolfo Revelo Barquero
Embajada de Ecuador
Final Av. 10, Frente Embajada de
Venezuela
Barrio Los Yoses
San José, Costa Rica

GUATEMALA

Lic. Helio Urzúa Casasola
Departamento de Registro y Control
de Alimentos
Ministerio de Salud Pública y
Asistencia Social
10 Av. 14-00 Zona 1
Ciudad Guatemala, Guatemala

HONDURAS

M.S. Manuel Antonio Cáceres Pineda
Director General de Alimentación y
Nutrición
Ministerio de Salud Pública
Tegucigalpa D.C., Honduras

JAMAICA
JAMAIQUE

Dr. Artnel Henry
Director of the Bureau of Standards
6, Winchester Road
Kingston 10, Jamaica

MEXICO
MEXIQUE

Javier Cuéllar Hernández
Director General
Dirección General de Normas
Puente de Tecamachalco No, 6
Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Edo, de México
53950 México DF, Mexico

Mario Flores Vega
Almacenes Nacionales de Depósito S.A.
ANDSA
Plaza de la Constitución No. 7
México D.F. CP 06000
Mexico

Florina Edith Rubio Salazar
Pesca Industrial Corporativa S.A. de C.O.
Diagonal de Patriotismo No. 1, 8° Piso
Colonia Hipódromo CONDESA
Ciudad de México, Mexico

Dr. Rogelio Montemayor Galindo
Director General de Control Sanitario de
Bienes y Servicios
Secretaría de Salud
Alvaro Obregón 121, 6° Piso
México D.F., Mexico

Enrique García Galiano Pérez
Asesor de la Dirección General de Salud
Ambiental
Secretaría de Salud
Holbein 168 No. 1
México 19 D.F., Mexico

Dr. José Luis Lozano Jiménez
Asesor de la Dirección General de Campaña
Nacional de Subsistencias Públicas
(CONASUPO)
Insurgentes Sur 489
México D.F., Mexico

Ing. Eduardo Méndez Rubello
Presidente de la Comisión del Codex
Alimentarius
Asesor de la Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio
Apartado Postal 60-486
México D.F. 03810, Mexico

Ing. Arturo Rincón Villanueva
Jefe de Normas Alimentarias
Compañía Nestlé S.A. de CU
Av. Ejército Nacional No. 453
México D.F. 11520, Mexico

NICARAGUA

Reyneris Toledo Hurtado
Coordinadora del Programa Nacional de
Normas, Metrología y Calidad
Secretaría de Planificación y
Presupuesto
Del INE Central 150 vs. al Sur
Managua, Nicaragua

Azucena María Saballos Ramírez
Jefe del Dpto. Nacional de Higiene de los
Alimentos
Complejo Nacional de Salud
Ministerio de Salud
Edif. Concepción Palacios
Managua, Nicaragua

PANAMA

Daniel Obregón Arcia
Subdirector de Normas
Ministerio de Comercio e Industria
Edif. de la Lotería, Piso 19
Av. Cuba y Perú
Apartado Postal 9658
Panamá, Panama

**PERU
PEROU**

José Palomino Huamán
Director Gen. de Protección de Alimentos
Ministerio de Salud
Ucayali 145 Urb. Sta. Luisa
La Perla, Callao
Lima, Peru

**TRINIDAD AND TOBAGO
TRINITE-ET-TOBAGO
TRINIDAD Y TABAGO**

Gene Hutchinson
Director of the Bureau of Standards
CARICOM Standards Council
P.O. Box 467
Port-of-Spain, Trinidad and Tobago

VENEZUELA

Pedro Emilio Carrillo Collins
Primer Secretario
Embajada de Venezuela
Apartado Postal 708
Centro Colón
San José, Costa Rica

**OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR**

**SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA**

Fernando Tovar Hernández
Secretario General
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20, 4a Planta
Madrid 14, Spain

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**CENTRAL AMERICAN INSTITUTE OF RESEARCH AND
INDUSTRIAL TECHNOLOGY (ICAITI)**

Ing. Joaquín Bayer Santacoloma
Jefe de División de Normalización
Instituto Centroamericano de Investigación
y Tecnología Industrial (ICAITI)
Av. La Reforma 4-47, Zona 10
Ciudad de Guatemala, Guatemala

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
(ILSI)**

Julia Howell
Manager Regulatory Submissions
International Life Sciences Institute
(ILSI)
310 North Avenue, Atlanta
Georgia 30301, U.S.A.

**PAN-AMERICAN HEALTH ORGANIZATION
(PAHO/OPS)**

Dr. Fernando Quevedo
Asesor Regional Protección de Alimentos
Oficina Sanitaria Panamericana
PAHO/OPS
525 23rd Street N.W.
Washington D.C. 20037, U.S.A.

Ing. Alberto Marrero Terrero
Consultor de la OPS, (CEN)
Egido 610 Entre Gloria y Apodaca
La Habana, Cuba

Graciela María Muñiz Saavedra
Médico Veterinario
Organización Panamericana de la Salud
525 23rd Street N.W.
Washington D.C. 20037, U.S.A.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO)

Dra. María de Lourdes Costarrica González
Nutrition Officer
Food Quality and Consumer Protection Group
Food Quality and Standards Service, ESNS
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Eduardo Morales Beceiro
Consultor
Jamaica 3029
Montevideo, Uruguay

Kevin Hammer
FAO Consultant
6th Hicks Street
Red Hill
A.C.T. 2603 Australia

Donald Heulton
Regional Food and Drug Director
Food and Drug Administration
9210 Whitehurst
Dallas, Texas 75243
U.S.A.

Octavio Ramírez Mixter
Representación de la FAO en Costa Rica
Apartado Postal 8198
1000 San José, Costa Rica

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT MIXTE FAO/OMS
SECRETARIA CONJUNTA FAO/OMS

Dr. Alan W. Randell
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Group (ESNSs)
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Dr. Georgi K. Gheorghiev
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme (ESNSs)
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Robert Davies
Scientist
Food Safety Unit
Division of Environmental Health
WHO
Avenue Appia
1211 Geneva 27
Switzerland

DISCURSO DEL SEÑOR PRESIDENTE DE LA REPUBLICA DE COSTA RICA

DR. OSCAR ARIAS SÁNCHEZ, PREMIO NOBEL DE LA PAZ

Pronunciado en la 6ª Reunión del Comité Coordinador del Codex
para América Latina y el Caribe
Hotel Herradura, San José, Costa Rica, 20 de febrero de 1989

Bienvenidos a Costa Rica. Bienvenidos a Centroamérica.

Es para mí un placer recibirlos en esta tierra, en donde hoy se eleva un nuevo grito de esperanza. Bienvenidos a este pedazo de nuestra América en donde cinco pueblos hermanos acabamos de renovar nuestro compromiso con la vida, con el desarrollo, con la democracia y con la libertad.

En agosto de 1987, los cinco Presidentes firmamos un procedimiento para establecer la paz firme y duradera. Durante los primeros meses siguientes a la firma, los hechos parecieron corresponder a los sentimientos de confianza y optimismo con que Centroamérica recibió el mensaje de paz. Ocurrieron acontecimientos que sólo semanas antes parecían imposibles. Desapareció la inflexibilidad de las posiciones tradicionales. Se abrieron espacios que parecían estar cerrados a cal y canto. La intransigencia parecía haber muerto en Centroamérica.

El camino que hemos emprendido no ha estado falto de obstáculos. Año y medio después, hace solamente unos pocos días, había quienes daban una interpretación simplista de lo sucedido con el acuerdo de Esquipulas II. Fuerzas poderosas estaban molestas con el año y medio del Plan de Paz. Son las mismas fuerzas que siempre han querido usar cada tropiezo para justificar la guerra.

Hemos logrado en este lapso más de lo que ellos jamás lograron con muchos años de guerra. Disminuyó el número de los que creen en la violencia como forma de solución de los problemas centroamericanos. Nadie habla ya de que se pueda producir una guerra internacional en Centroamérica. El sistema de diálogo entre los gobiernos tiene procedimientos aceptados y mecanismos fijados.

Antes de partir a la reunión de El Salvador, dijimos que el Plan no había avanzado con la celeridad con que se hubiera querido. Nuestra región todavía vive una dolorosa realidad bélica. Hay guerra civil en El Salvador, hay un cese de fuego frágil e inestable en Nicaragua, hay una disminuida acción guerrillera en Guatemala.

Si las heridas que estamos tratando de restañar en América Central hubieran sido hechas recientemente, si fuera fresca la memoria del rencor y superficial la represión y la pobreza que ha dividido a los pueblos centroamericanos, podríamos decir que dieciocho meses eran una jornada suficiente para darse el abrazo fraternal de la reconciliación y abrirle un nuevo horizonte a la democracia.

Pero hay que recordar que existe guerrilla en Guatemala desde hace un cuarto de siglo, que El Salvador no deja de derramar sangre inocente desde hace diez años, que Nicaragua fue el albergue de una satrapía nefasta desde la década de los treinta.

Yo pregunto, ¿por qué si se le ha dado tanto tiempo a la guerra no quiere dársele una oportunidad a la paz?

En busca de esa oportunidad los centroamericanos volvimos a la mesa de negociaciones, a la mesa del diálogo, a la mesa de la esperanza. Este mes hemos visto reuniones de carácter técnico, de ministros de relaciones exteriores, y, finalmente, la cumbre de los cinco Presidentes. Convencidos de la viabilidad del sistema creado en Esquipulas, los Presidentes sentimos la necesidad de continuar la lucha por hacerlo realidad.

Hace una semana nos sentamos en Costa del Sol, El Salvador, para continuar por la senda de la paz, por la senda de la democracia, por la senda de la libertad. Hoy Centroamérica respira de nuevo. Los hijos de la violencia se refugian tras sus armas enmohecidas y los hijos de la esperanza dan la cara al trabajo honesto y caminan por los campos que florecerán bajo sus pies.

La esperanza que hoy renace en Centroamérica es la esperanza de toda Latinoamérica.

El primer requisito para que nuestros pueblos vuelvan a hallar la ruta del desarrollo es garantizar la paz y la democracia. Todos sabemos que mientras subsista la amenaza de la guerra no habrá crecimiento económico.

Pero los esfuerzos por la paz deben ir acompañados de muchas acciones en diversos campos. No sólo cada país debe realizar sus propios esfuerzos para lograr su desarrollo, sino que las democracias deben cooperar cada vez más entre sí, para fortalecerse unas a otras.

La cooperación entre los países desarrollados y nuestra América, para emprender el camino de la democratización, deberá contar con instrumentos que permitan el intercambio en todos los sentidos.

El Codex Alimentarius es un aporte que facilita la cooperación que podrá dar como fruto el desarrollo que Latinoamérica necesita para vivir en democracia. Es, además, el resultado de los esfuerzos que todos ustedes han venido realizando por encontrar vías de interrelación, de un mejor entendimiento entre todos nuestros países.

El Código permitirá la protección del consumidor, al garantizarle que los productos que adquiere tendrán una calidad uniforme. A la vez nos permitirá reclamar a nuestros productores una calidad óptima, lo que traerá como consecuencia un mayor desarrollo de nuestra industria alimentaria. Por eso, el Codex Alimentarius debe ser un instrumento de comunicación y cooperación, que facilite el comercio internacional y que fortalezca así el crecimiento económico necesario para el desarrollo en democracia de nuestros pueblos.

Vivimos en un mundo donde es preciso justificar los esfuerzos de paz, mientras la intolerancia que conduce a la violencia se acepta sin explicaciones. Es triste constatar que la competencia desenfrenada entre las naciones hace aparecer como debilidades los intentos de cooperación y los presenta como parte de un trato excepcional. El pueblo más pobre de la tierra tiene serias dificultades para financiar los pozos que le den el agua o la semilla que le proporcione el pan, pero podrá conseguir todas las armas que quiera. La verdad es que tras ese mundo hay un gran engaño. No podemos caer en el cinismo de aceptar que las cosas son irreversibles, que nada podemos hacer por cambiar nuestro destino.

Si las reglas del juego imperantes fueran a perdurar, si renunciáramos a luchar por cambiarlas, estaríamos aceptando que el hambre se generalice en nuestros pueblos y que proliferen las guerras en el Tercer Mundo. El derecho al desarrollo y el derecho a erradicar la miseria y la ignorancia deben ser recobrados plenamente por la América Latina.

Hace unas cuantas décadas se pensó que el desarrollo de las naciones latinoamericanas estaba a la vuelta de la esquina. Allí estaban los procesos de industrialización que nos llevarían con celeridad a ser iguales a los países industrializados. El despertar de una ilusión fallida ha encontrado a una América Latina con enormes estelas de pobreza, con profundas cicatrices en el alma de los pueblos. También ha hallado a una América Latina dependiente y endeudada, que es, en estos días, exportadora neta de capitales a las naciones desarrolladas.

El mundo no está en vías de solucionar sus problemas; está agudizando sus conflictos. El mundo no está buscando justicia en el trato internacional; está aumentado las injusticias. Yo sé cuán frustrante es pedir ayuda económica en nombre de la pobreza.

Lo que hemos llamado "crisis mundial" puso de manifiesto la debilidad de los ideales y los principios compartidos entre las naciones ricas y las pobres. Para enfrentarse a la crisis, el poderoso propicia la competencia; nosotros buscamos la cooperación. El poderoso se vale de su fuerza económica, de su tecnología y de sus armas. Nosotros pedimos vivir en libertad y democracia, reclamamos compartir los sacrificios y buscamos oportunidades para que nuestras economías vuelvan a crecer.

Como resultado directo de esta discrepancia entre países pobres y países ricos, el retorno a la democracia en las Américas no va acompañado de un trato internacional equitativo.

Hoy los latinoamericanos sabemos que a los países deudores debe dárseles, primero, la oportunidad de crecer, para que puedan pagar, en vez de forzarlos a pagar sin importar su empobrecimiento ni el destino de la democracia.

Es necesario poner en el centro mismo del trabajo por alcanzar la paz, los esfuerzos para el desarrollo. Latinoamérica se empobrece diariamente mientras se habla de alcanzar la paz y la democracia. Revertir estas tendencias es tarea urgente.

Nadie ignora que las condiciones económicas internacionales son adversas para Latinoamérica. Nuestros países no sólo no obtienen ayuda rápida y favorable, sino que, además, cuando se hacen arreglos preferenciales con grandes países, se utiliza la debilidad del pequeño para no otorgarle el mismo trato.

Creo que podemos y debemos lograr una mayor comprensión internacional para los esfuerzos democratizadores de Latinoamérica. La armonía social y la solidez de las libertades públicas se refuerzan considerablemente con el éxito de la economía. La experiencia prueba, también, que todas las democracias, aún las de tradición y voluntad civilistas muy fuertes, se ven amenazadas y se derrumban cuando se enfrentan a crisis económicas en condiciones de subdesarrollo, hambre, ignorancia y marginalidad. No es fácil que la democracia prevalezca cuando miles y miles de hombres y mujeres viven al margen de valores y bienes que se dicen compartidos. Sin embargo, cada día encontramos que la fuerza de los principios democráticos, y la fortaleza de los hombres libres, nos permiten recobrar la fe en que encontraremos un destino mejor para nuestros pueblos.

Por muy grandes que sean los problemas que hoy afrontamos para vencer el hambre en el mundo; por graves que sean los retrocesos sufridos en las luchas por preservar el medio ambiente; por frustrantes que puedan parecer nuestras luchas por disminuir la pobreza, hay causas en las que nunca podremos perder la fe. Siempre mantendremos la fe sin importarnos la magnitud del reto, cuando se trate de combatir la pobreza, cuando se persiga eliminar el hambre, cuando se busque robustecer la paz y la democracia.

Muchas gracias.

CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION
Y VENTA DE ALIMENTOS CALLEJEROS

(Preparado por Perú)

I N D I C E

- SECCION 1 - GENERALIDADES
- SECCION 2 - DEFINICIONES
- SECCION 3 - REQUISITOS DE LOS INSUMOS E INGREDIENTES
 - 3.1 - ADQUISICION DE INSUMOS E INGREDIENTES
 - 3.2 - TRANSPORTE, RECEPCION Y CONSERVACION DE INSUMOS
- SECCION 4 - REQUISITOS DEL LUGAR O AREA DE PREPARACION
 - 4.1 - LOCAL DE PREPARACION
 - 4.2 - AMBIENTE DE PREPARACION FINAL
 - 4.3 - FACILIDADES SANITARIAS
 - 4.4 - SUPERFICIE DE TRABAJO
 - 4.5 - UTENSILIOS
- SECCION 5 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION PRELIMINAR
 - 5.1 - MANIPULACION DE UTENSILIOS
 - 5.2 - HABITOS DE HIGIENE
- SECCION 6 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION FINAL
 - 6.1 - TRATAMIENTO Y MANIPULACION
 - 6.2 - HABITOS DE HIGIENE
- SECCION 7 - REQUISITOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS PREPARADOS
- SECCION 8 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN COMERCIALIZACION
 - 8.1 - EL PUESTO DE VENTA Y ALREDEDORES
 - 8.2 - PROTECCION Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS
 - 8.3 - REQUISITOS INHERENTES AL VENDEDOR MANIPULADOR
 - 8.4 - MANIPULACION Y DISPOSICION DE RESIDUOS

CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION
Y VENTA DE ALIMENTOS CALLEJEROS

SECCION 1 - GENERALIDADES

Este Código contiene una serie de requisitos y prácticas a observarse durante la elaboración y venta de comidas y bebidas de consumo directo y que se expendrán en la calle.

A esta Norma se sujetarán todas las personas naturales o jurídicas dedicadas a la elaboración y/o venta de comidas y bebidas en la vía pública y se aplica a los locales donde se preparan, los puestos donde se venden y los medios de transporte utilizados. Tiene como propósito lograr un producto de comida o de bebida de carácter inócuo, apto para el consumo a fin de proteger la salud de las personas que recurren a esta forma de servicio alimentario.

SECCIÓN 2 - DEFINICIONES

Para los fines del presente Código, se entiende por:

- Comidas y bebidas de consumo directo - Cualquier tipo de alimento o bebidas frías o calientes, que para consumirse requiere de algún grado de preparación.
- Puesto de venta - Toda estructura fija o móvil dedicada a la venta de comidas o bebidas de consumo directo en la calle.
- Coprocultivo - Siembra de excremento en un medio de cultivo para identificar los microorganismos que contiene.
- Entérico - Pertenece o relativo a los intestinos.
- Espujo - Lo que se escupe.
- Impermeable - Que no se deja atravesar por el agua.
- Vajilla - Conjunto de vasos, platos, fuentes, que se destinan al servicio de la mesa.
- Aguas Servidas - Procedentes de desagües domésticos e industriales.
- Ingredientes - Lo que entra en la composición de una mezcla.
- Insumo - Elemento necesario para obtener un producto.
- Ambiente - Lo que rodea al alimento.
- Informal - Clandestino, no oficial ni autorizado.
- Perecible - Que se altera o descompone fácilmente.
- Agua Circulante - Que sale de un caño o grifo.
- Gérmenes - Microbios.
- Alimentos callejeros - Alimentos y bebidas listas para consumir preparados y/o vendidos por vendedores o personas en la calle y lugares públicos. (*)
- Degustar - Probar el sabor o sazón de una preparación.

(*) Definición de "Street foods" término aprobado en el Taller Regional sobre Venta Callejera de Alimentos, celebrado en Yogyakarta, Indonesia, 1986.

- Hermético - Cierre completo, impenetrable.
- Plagas - Abundancia de animales indeseables (insectos, roedores).

SECCION 3 - REQUISITOS DE LOS INSUMOS E INGREDIENTES

3.1 Adquisición de insumos e ingredientes

3.1.1 Adquiera alimentos que se vendan en puestos limpios; sobre estantes, canastas, cajones, nunca directamente sobre el piso **PORQUE** estos alimentos estarán menos contaminados que otros.

3.1.2 Tratándose de carnes, éstas deben proceder de camales o centros de beneficio oficiales, rechazando las de procedencia clandestina, **PORQUE** la carne clandestina no ha sido objeto de inspección y puede proceder de animales enfermos.

3.1.3 Adquiera alimentos envasados que presenten garantía o respaldo de fabricación y no de origen informal, sin etiquetado, ni rotulado, **PORQUE**, de presentarse alguna enfermedad provocada por su consumo, se puede fácilmente ubicar a la fábrica o al productor para deslindar responsabilidades y evitar nuevos brotes.

3.1.4 Adquiera productos cuyas propiedades sensoriales (color, olor, sabor, etc.) respondan a alimentos frescos, no alterados, **PORQUE**, así con gran acierto se estará adquiriendo alimentos de calidad óptima para ser consumidos.

3.2 Transporte, recepción y conservación de los insumos e ingredientes

3.2.1 El transporte de los productos que se utilizarán en la preparación de las comidas, se hará de manera que no sufran alteración por acción del calor y demora en el viaje, así como la contaminación por sustancias o productos indeseables que puedan transportarse conjuntamente con los alimentos. Se utilizará un vehículo o medio de transporte exclusivamente para los alimentos, **PORQUE**, en forma accidental pueden mezclarse sustancias contaminantes a los alimentos y ser causa de intoxicación.

3.2.2 Los insumos e ingredientes deben recepcionarse en un lugar limpio y protegido; las carnes, menudencias y pescados se depositarán en bandejas, los productos a granel en envases limpios.

3.2.3 Si se trata de alimentos no perecibles, que no se alteran con facilidad y que no se utilizan de inmediato deberán guardarse protegidos, cubiertos, en recipientes cerrados, etc. **PORQUE**, de este modo se evita el contacto con plagas (moscas, cucarachas, roedores) que puedan contaminarles.

3.2.4 Si se trata de alimentos perecibles que no se van a preparar de inmediato y que se alteran con facilidad, deben mantenerse en refrigeración **PORQUE** así evitamos que estos alimentos se alteren siendo peligroso su consumo.

3.2.5 Mantener bien identificados los recipientes que contengan alimentos lejos de los que contengan tóxicos o venenos, **PORQUE** identificándolos correctamente se evitan accidentes fatales.

SECCION 4 - REQUISITOS DEL LUGAR O AREA DE PREPARACION

4.1 El ambiente de preparación tendrá iluminación suficiente, se mantendrá permanentemente limpio y lejos de cualquier foco de contaminación (basuras, aguas servidas, animales) estará completamente separado de los destinados a vivienda **PORQUE** con frecuencia es durante la preparación cuando mayor contaminación sufren los alimentos y ésto es más grave si el alimento se va a consumir crudo o ligeramente cocido (ensalada).

4.2 Igualmente si los alimentos se terminan de preparar en los puestos de venta en la vía pública, el área deberá estar limpia, protegida del sol, del viento, separada y no accesible al público **PORQUE** iguales razones que el punto 4.1.

4.3 Facilidades sanitarias

Los lugares de preparación deberán disponer de un amplio suministro de agua potable, así como servicio para disposición de las aguas servidas, depósitos para la basura y desperdicios de la preparación **PORQUE** son los elementos de saneamiento básico necesarios para obtener alimentos libres de contaminación.

Cuando los alimentos se preparan en los puestos de la vía pública igualmente se asegurará agua de buena calidad, asimismo el acceso a servicios de disposición de aguas servidas y de basuras.

El agua en el puesto de venta se puede conservar por medio de depósitos de material inoxidable, de por lo menos 20 litros, debidamente protegidos. Los depósitos para la basura y desperdicios de material impermeable, de fácil limpieza, con bolsa de plástico en el interior para facilitar la manipulación de los desperdicios.

4.4 Superficie de trabajo o de preparación, cubierta de material impermeable como fórmica, o acero inoxidable en buenas condiciones de conservación y limpieza.

4.5 Ollas, utensilios y vajilla en buenas condiciones de conservación y limpieza, se prohibirá el uso de materiales inaptos, como los hechos a base de cobre, cadmio, plomo y otro material tóxico **PORQUE** estos metales reaccionan fácilmente con los alimentos sobre todo si son ácidos y forman compuestos tóxicos.

SECCION 5 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION PRELIMINAR

5.1 Manipulación de utensilios

5.1.1 Lavar con agua, jabón o detergente y cepillo la superficie de madera donde se cortan los alimentos, luego de cada operación **PORQUE** así se evita la recontaminación del alimento que se manipula si el producto que anteriormente contactó con la madera estuvo contaminado. De este modo los gérmenes y restos de alimentos que quedan en las grietas de la madera son eliminados.

5.1.2 Lavar con agua y jabón todos los utensilios que se vayan a utilizar cuchillo (hacerlo también entre cada operación); recipientes, etc. **PORQUE** así se disminuyen los riesgos de contaminar los alimentos con los utensilios sucios.

5.1.3 Mantener el combustible o cualquier producto inflamable alejado de los alimentos; así como también de la cocina en recipientes cerrados e identificados.

5.1.4 Cuando se mezclan preparaciones previas, antes de cocinarlas o servir las, hacerlo en recipientes destinados específicamente para tal fin. No utilizar otros que hayan contenido anteriormente algún producto tóxico (ej. envase de pinturas, aceite de motor) **PORQUE** puede quedar algún resto del tóxico impregnado en el recipiente, pudiendo pasar al alimento y porque además el material de que están fabricados no es apto para contener alimentos.

5.2 Hábitos de Higiene

5.2.1 Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar a manipular cualquier alimento. Se dispondrá de un recipiente exclusivo para lavarse las manos **PORQUE** las manos sucias son la principal fuente de contaminación y vehículo de la mayor parte de enfermedades transmisibles por alimentos.

5.2.2 Lavar con abundante agua las hortalizas y verduras, teniendo especial cuidado con las que se consumen crudas **PORQUE** estas verduras pueden haber sido regadas con aguas servidas, quedando altamente contaminadas y su consumo será de elevado riesgo para la salud.

5.2.3 Lavar todo alimento que se vaya a preparar, inclusive las carnes para disminuir los riesgos de contaminación.

5.2.4 El agua que se utilice en el lavado debe ser potable y circulante **PORQUE** su efecto de arrastre disminuye los contaminantes de los alimentos.

5.2.5 Utilizar protección para la ropa y cabello, como mandil y gorro durante toda la manipulación de alimentos **PORQUE** de este modo se evita el contacto de los alimentos con la ropa y la posibilidad de que caigan dentro de las comidas.

5.2.6 No manipular alimentos con adornos en las manos como anillos, pulseras, etc.

5.2.7 No se deben manipular en ningún momento, alimentos con heridas infectadas **PORQUE** las heridas infectadas son un foco de gérmenes que puede contaminar el alimento al contactar con él.

SECCION 6 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION FINAL

6.1 Tratamiento y manipulación

6.1.1 Cocinar suficientemente los alimentos, sea que se hiervan o se sometan a fuego directo **PORQUE** el calor destruye muchos contaminantes, principalmente gérmenes y quistes de parásitos.

6.1.2 Si los alimentos no se sirven de inmediato, mantenerlos en un lugar fresco, ventilado o mejor en refrigeración, nunca a la intemperie y expuestos al sol **PORQUE** si no se conservan fríos, proliferan los gérmenes con facilidad.

6.1.3 Si se va a recalentar un alimento, será solamente la porción a servirse, el alimento no debe recalentarse por más de una vez **PORQUE** el recalentamiento a medias y por más de una vez permite el incremento de los gérmenes que pudieran haber en el alimento hasta hacerlo peligroso.

6.1.4 Los utensilios para cocinar deben ser de material adecuado (madera, metal inoxidable), así como los recipientes, resistentes al calor y sólo ser utilizados en la preparación de alimentos.

6.2 Habitos de Higiene

6.2.1 Nunca se debe reintroducir en el recipiente con el preparado, el utensilio con que se degustó la preparación, hacerlo con otro **PORQUE**, se estaría contaminando la preparación con gérmenes de la boca del manipulador si es que está enfermo.

6.2.2 Se debe evitar estornudar o toser sobre los alimentos, menos aún cuando están listos para ser servidos **PORQUE** en las pequeñas gotas de tos y estornudo hay gérmenes que pueden contaminar el alimento.

6.2.3 Lavarse las manos antes de iniciar la preparación previa y final, y en todo momento que se manipulen alimentos.

6.2.4 Las ensaladas deben prepararse empleando utensilios, nunca con las manos **PORQUE** las manos son el principal vehículo de contaminación.

SECCION 7 - REQUISITOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS PREPARADOS

7.1 Si el alimento es transportado al lugar de su venta, hacerlo en recipientes herméticamente cerrados y protegidos, para que no contacten con superficies sucias (maleteras de autos, asientos, etc.) **PORQUE** si el vehículo no es adecuado para el transporte de sustancias alimentarias, se deben tener las máximas precauciones de protección sobre los alimentos.

7.2 El lugar de preparación de los alimentos debe estar lo más cerca de los lugares de expendio para evitar los largos transportes de los mismos y su deterioro.

SECCION 8 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN COMERCIALIZACION

8.1 El puesto de venta y sus alrededores

8.1.1 Los puestos de venta (quioscos, carretas, triciclos, puestos rodantes, etc.) serán construídos de materiales sólidos, resistentes, en buenas condiciones de conservación y limpieza y cuando no se utilicen se guardarán en locales limpios. No se usarán para otro propósito.

8.1.2 Se ubicarán en lugares que no interfieran con el tráfico vehicular y/o dificulten el tránsito peatonal; en áreas establecidas por las autoridades.

8.1.3 Mantener el puesto siempre limpio y ordenado, incluyendo: superficie de trabajo, toldo, mesa, bancos, así como cajones, armarios, vitrinas, etc. **PORQUE** además de dar un buen aspecto, debe ser apto para el expendio de alimentos.

8.1.4 Nunca mantener en el puesto elementos ajenos a la manipulación y comercialización de alimentos, como ropas, frazadas, calzados, pañales, etc. **PORQUE** son objetos que pueden contaminar los alimentos.

8.1.5 No se utilizará el puesto como vivienda permanente o temporal. El puesto debe ser exclusivo para la manipulación y/o comercialización de alimentos **PORQUE** de esta forma evitamos fuentes adicionales de contaminación para los alimentos.

8.1.6 Mantener los alrededores del puesto limpios, sin desperdicios **PORQUE** además de ser más agradable al consumidor se evita la mayor contaminación del medio ambiente y de éste sobre los alimentos.

8.1.7 No se debe permitir la presencia de animales en el puesto, cerca de él o en sus alrededores **PORQUE** los animales pueden contaminar los alimentos y transmitir enfermedades.

8.2 Protección y servido de los alimentos

8.2.1 Los alimentos y bebidas que se exponen a la venta deben estar protegidos con vitrinas y cubiertos con campanas de malla metálica o de material plástico.

8.2.2 Las comidas y bebidas se servirán utilizando de preferencia platos y cubiertos y vasos de material descartable. De no ser posible, los platos y cubiertos y vasos deberán estar en buen estado de conservación y limpieza.

8.2.3 Si el puesto de venta es un vehículo móvil, el compartimiento de manejo estará debidamente separado del área alimentaria del vehículo.

8.2.4 Las comidas no vendidas en el día, no podrán utilizarse al día siguiente.

8.2.5 Cuando se venden alimentos para llevar a casa, se envolverá utilizando papel y/o plástico de primer uso. Prohibiéndose el empleo de papel o plástico impreso, especialmente si contacta directamente con el alimento.

8.2.6 En el puesto de venta sólo se permitirá la preparación final, el calentamiento y servido del alimento.

8.2.7 Mantener los utensilios para expendio de alimentos limpios, cubiertos y protegidos **PORQUE** si se dejan sucios o desprotegidos se contaminan fácilmente.

8.2.8 Lavar los utensilios con detergente y agua potable circulante desechando definitivamente el uso de baldes o recipientes con agua sin renovar **PORQUE** si se utiliza agua sin renovar, se favorece la contaminación y recontaminación de los utensilios que sumergen en ella.

8.2.9 Servir los alimentos en utensilios de fácil lavado **PORQUE** será más difícil que queden restos de comida que permitan el desarrollo de gérmenes.

8.2.10 Servir correctamente, tomando los utensilios por donde corresponda, evitando todo contacto de las manos con el alimento o superficie que contactará con él.

8.2.11 No manipular dinero y alimentos en forma conjunta; el manipulador que prepara y sirve alimentos no debe contactar con el dinero y si lo hace debe lavarse las manos antes de servir alimentos nuevamente, contará con un lavatorio apropiado para el caso, **PORQUE** el dinero es un elemento muy contaminado.

8.3 Requisitos inherentes al vendedor/manipulador

8.3.1 Las personas que manipulan alimentos en su preparación o en su venta deberán gozar de buena salud, para la cual se someterán a exámenes médicos periódicos, acreditando su salud con certificados renovables cada seis meses o un año. Este examen considerará: examen clínico general, examen de esputo para detección de portadores y diseminadores de bacilo tuberculoso y la presencia de heridas o llagas infectadas, así como la condición de portador sano de enfermedades entéricas **PORQUE**, de este modo, habrá mayor seguridad de los alimentos que se consumen. El carné de salud será indispensable y obligatorio para ejercer como vendedor o manipulador de alimentos.

8.3.2 Todo vendedor/manipulador de alimento debe vestir ropa adecuada, consistente por lo menos en mandil y gorro (hombres) redecilla o pañoleta (mujer), siempre limpios y bien conservados; serán preferentemente blancos o de colores claros.

8.3.3 Todo manipulador/vendedor debe recibir capacitación sobre manipulación higiénica de los alimentos. El contenido educativo abarcará como mínimo los siguientes aspectos: concepto de enfermedad transmitida por los alimentos; higiene ambiental; higiene personal y prácticas de protección de alimentos. La responsabilidad del control dará atención prioritaria a las actividades de capacitación en higiene de alimentos **PORQUE** la capacitación ofrece al manipulador/vendedor los conocimientos para la obtención de un producto alimenticio de consumo directo, en adecuadas condiciones de higiene.

8.3.4 El manipulador/vendedor debe observar hábitos higiénicos elementales: cabello corto, uñas cortas y limpias, manos limpias, no toser, ni estornudar sobre los alimentos, tampoco manipularlos con lesiones o infecciones en la piel, ni fumar durante la preparación y servido de alimentos **PORQUE** la práctica de hábitos higiénicos permite ofrecer al público consumidor alimentos preparados y servidos en las mejores condiciones de higiene.

8.4 Manipulación y disposición de residuos

8.4.1 Mantener los recipientes para residuos alejados de donde se manipulan alimentos y siempre con tapa **PORQUE** así el recipiente conteniendo desperdicios no actúa como foco de atracción para las plagas.

8.4.2 Establecer la separación absoluta y necesaria de desperdicios sólidos (restos basura de barrido, etc.,) de los desperdicios líquidos (agua de lavado) **PORQUE** de este modo es más fácil su eliminación y se disminuye el riesgo de contaminación.

8.4.3 El destino de los residuos ya separados será el siguiente:

- los residuos de limpieza irán a un recipiente destinado a tal fin (contenedor) para su posterior eliminación por el Servido de Limpieza Pública.
- Los restos de comida, podrán ser destinados a la alimentación de animales.
- Los residuos líquidos irán al desague más próximo.

PORQUE de esta manera se evita la obstrucción de los buzones del desague con sólidos, convirtiéndose en un foco de contaminación y proliferación de plagas.

- - - - -

RECOMENDACIONES DEL IV TALLER SOBRE NORMALIZACION DE ALIMENTOS Y
SALUD PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE
16 de febrero de 1989, San José, Costa Rica

TEMA 1 -

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS ALIMENTOS EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE

- A. Establecer los requisitos microbiológicos de acuerdo al tipo de alimento, a su tecnología y a los microorganismos seleccionados.
- B. Establecer límites microbiológicos que sean posibles de cumplir, basados en datos nacionales recolectados del país.
- C. No utilizar en lo posible el término "ausencia de organismos patógenos" en la elaboración de normas.
- D. Estimular la aplicación del sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (ARPCC) en la industria de alimentos como una metodología que da un mayor costo-efectividad, siendo ésta una manera más económica de asegurar la calidad y la inocuidad de los alimentos.
- E. Adoptar para el comercio externo de alimentos las normas del Codex Alimentarius.
- F. Utilizar los planes de muestreo prácticos factibles de aplicar como los planes de muestreo del ICMSF.
- G. Solicitar a la OPS la preparación de un documento comprensivo sobre los criterios microbiológicos aplicados en los países de la Región.
- H. Solicitar a las autoridades nacionales respectivas que pongan en vigencia un mecanismo que permita certificar los laboratorios que dan servicio a la industria de alimentos.

TEMA 2 -

NECESIDAD DE LA ORGANIZACIÓN DE SISTEMAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

- A. Respalda la iniciativa de la OPS para crear un grupo de trabajo sobre Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades transmitidas por Alimentos para la Región, de forma tal que este grupo sirva de promotor e impulsor de la creación de sistemas de vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por los alimentos en cada uno de los países del área.
- B. Instar a los ministerios o secretarías de Salud de los distintos países que a través de las divisiones o direcciones, departamentos, etc., de higiene de los alimentos o protección de alimentos de estos organismos, establezcan secciones o grupos de trabajo para la vigilancia epidemiológica de las ETA, no solamente en las instancias nacionales, sino también en las provinciales, regionales, departamentales, municipales u otras de acuerdo a la división político-administrativa del país en cuestión.
- C. Elaborar a nivel nacional informes periódicos (mensuales, trimestrales, semestrales o anuales), con la información obtenida a través de la vigilancia epidemiológica, de forma tal de conocer los factores que las producen, para de esta forma ejercer la prevención adecuada y evitar estas enfermedades.

- D. Establecer la notificación semestral y anual de todos los brotes ocurridos en los países con la información suficiente en cada uno de ellos, para que la OPS pueda establecer una publicación semestral de la actividad para toda la Región.

TEMA 3 -

PROBLEMAS SANITARIOS PLANTEADOS POR EL EMPLEO DE PLAGUICIDAS EN LA REGIÓN

- A. Promover en los países, especialmente con las autoridades de Agricultura, Salud y Ambiente, la puesta en práctica y optimización de sus sistemas de información, difusión de la misma a nivel de población y capacitación de los usuarios de plaguicidas.
- B. Propiciar en los países la formación de grupos o comisiones inter-institucionales de trabajo para el intercambio de información, actualización de la legislación y vigilancia de su cumplimiento en el área de plaguicidas. Deben participar al menos representantes de las autoridades de Agricultura, Ambiente, Salud, Seguro Social, Economía y Comercio, así como de la industria relacionada con plaguicidas.
- C. Promover en los países la implantación u optimización de sistemas de inspección en el campo del uso y manejo adecuado de plaguicidas. En los países que carecen de infraestructura de laboratorios, promover la preparación de proyectos realistas para obtener financiamiento.
- D. Insistir ante los países en la necesidad de utilizar la información disponible, obtenida a través de sus laboratorios, para tomar medidas correctivas adecuadas.
- E. Insistir con los Gobiernos en la necesidad de utilizar al máximo la colaboración interpaís a través de la colaboración técnica horizontal que permita resolver las deficiencias señaladas en el control de plaguicidas en todas sus fases.