

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 57054593

Tema 2 del programa

CX/FH 99/2
Noviembre de 1999

Suplemento

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

32ª reunión

Wáshington DC, EE.UU., 29 de noviembre – 4 de diciembre de 1999

INFORME DE LA SECRETARÍA SOBRE CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/O OTROS COMITÉS DEL CODEX AL COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

4. CUESTIONES PLANTEADAS POR OTROS ORGANISMOS

4.1 COMITÉ DE LA OMC SOBRE MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS

- ***Bacillus cereus* en productos enlatados y embotellados, entre ellos las jaleas, y certificación respecto de la ausencia de patógenos en productos a base de carne cruda**

El Comité de la OMC sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias en su reunión del 15-16 de octubre de 1997 adoptó un procedimiento provisional para seguir de cerca el procedimiento de armonización internacional y la aplicación de normas, directrices y recomendaciones internacionales¹, según se estipula en los artículos 3.5 y 12.4 del Acuerdo sobre MSF.

El Comité sobre MSF, al transmitir el informe del Comité sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias para seguir de cerca la aplicación de normas, directrices y recomendaciones internacionales por parte de los Miembros de la OMC (G/SPS/13) al Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, Sr. Thomas Billy, el 16 de julio de 1999, señaló a la atención del Codex cuatro cuestiones específicas: clorotetraciclina en la carne de cerdo y productos a base de carne de cerdo; ácido benzoico como conservante en salchichas y dos o tres cuestiones que corresponden al mandato del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos: *Bacilli* y otros organismos que afectan a los productos enlatados y embotellados, y la certificación respecto de la ausencia de patógenos en productos a base de carne cruda.

Con el fin de responder a la petición del Comité sobre MSF y como dichas cuestiones son nuevas para el Codex y no hay indicación clara de que puedan ser objeto de normas o de que se necesiten efectivamente tales normas, se invita al Comité sobre la Higiene de los Alimentos a que asesore sobre las cuestiones siguientes:

- *Bacillus cereus* como patógeno potencial en productos enlatados/embotellados, entre ellos las jaleas, y
- Necesidad de certificación respecto de la ausencia de patógenos en los productos a base de carne cruda.

¹ G/SPS/11.