

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
Septiembre de 1999**

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

1. CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 23º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

1.1 ADOPCIÓN DE TEXTOS ELABORADOS POR EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Documentos adoptados como textos definitivos

La Comisión adoptó los siguientes proyectos de códigos, como textos definitivos elaborados por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (ALINORM 99/37; párrs. 113-115):

- Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Envasados Refrigerados de Larga Duración en Almacén¹
- Proyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Evaluación de Riesgos Microbiológicos²
- Proyecto de Enmienda del Código Internacional de Prácticas Recomendado: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Procedimientos y Métodos de Limpieza)³

Documentos adoptados en el Trámite 5 del Procedimiento

La Comisión adoptó en el Trámite 5 del Procedimiento (ALINORM 99/37, párr. 176) el anteproyecto de código siguiente:

- Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Productos Alimenticios a Granel y Semienvasados

Nota: El Comité examinará el antedicho Código en el Trámite 7 en relación con el tema 4 del programa.

¹ ALINORM 99/13, Apéndice III

² ALINORM 99/13A, Apéndice II

³ ALINORM 99/13A, Apéndice III

1.2 ENMIENDAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

1.2.1 Enmiendas al Reglamento

Artículo X.2 – Elaboración y adopción de normas

La Comisión adoptó el Artículo X.2 subrayando la necesidad de llegar a un consenso al adoptar normas y textos afines (ALINORM 99/37, párr. 62 y Apéndice III).

La Comisión hará todo lo posible para llegar a un acuerdo sobre la adopción o modificación de las normas mediante consenso. Las decisiones para adoptar o modificar las normas podrán tomarse por votación solo cuando hayan fracasado los intentos por lograr el consenso.

1.2.2 Enmiendas al Manual de Procedimiento

Relaciones entre Comités de Productos y Comités de Asuntos Generales: Proyecto de enmienda a las disposiciones de higiene de los alimentos

La Comisión adoptó la enmienda relativa a las disposiciones de higiene de los alimentos que habían de aplicarse en las normas para productos, tal como se había propuesto por el CCFH (ALINORM 99/37, párr. 68).

1.3 PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS

Al examinar los Principios del análisis de riesgos en relación con el tema 7 del programa (ALINORM 99/37, párrafos 47-58), la Comisión adoptó las siguientes recomendaciones que habrán de aplicarse en el marco del Codex:

- a) debería darse elevada prioridad a los programas que contribuyen al análisis de riesgos;
- b) los comités competentes del Codex deberían seguir elaborando y aplicando principios y metodologías de análisis de riesgos cónsonos con sus mandatos específicos en el marco del Plan de Acción, y comunicando periódicamente sus progresos a la Comisión;
- c) las propuestas de formular nuevas definiciones o de enmendar las definiciones vigentes a fin de utilizarlas en el marco del análisis de riesgos, según proceda, deberían ser examinadas por el Comité del Codex sobre Principios Generales con carácter prioritario;
- d) para evitar toda confusión acerca del uso de los términos “análisis de riesgos” y “análisis de peligros”, la Comisión debería reiterar sus definiciones de estos conceptos y explicar la manera de aplicarlos en la práctica;
- e) la Comisión debería proseguir e intensificar sus esfuerzos por aumentar la participación de los gobiernos nacionales y las ONG que son miembros u observadores pero que en la actualidad no participan activamente en los asuntos del Codex;
- f) los comités pertinentes del Codex deberían designar a un coautor de un país en desarrollo para que redacte documentos de posición en los que el autor o los autores principales procedan de un país desarrollado;
- g) los comités competentes del Codex deberían examinar la posibilidad de elaborar criterios de calidad para los datos empleados en la evaluación de riesgos. En la medida de lo posible dichos criterios deberían ser coherentes entre sí, teniendo en cuenta las diferencias técnicas entre las disciplinas abarcadas;

- h) los comités del Codex competentes deberían examinar las manifestaciones agudas de la exposición dietética a las sustancias químicas presentes en los alimentos;
- i) reconociendo que la producción primaria en los países en desarrollo se realiza en gran parte en empresas de pequeña y media escala, la evaluación de riesgos debería basarse en datos mundiales, incluidos los precedentes de países en desarrollo. Estos datos deberían incluir en particular datos de vigilancia epidemiológica y estudios de exposición;
- j) en la gestión de riesgos deberían tenerse en cuenta las consecuencias económicas y la viabilidad de las opciones de gestión de riesgos en los países en desarrollo. En el ámbito de la gestión de riesgos debería reconocerse también la necesidad de flexibilidad en el establecimiento de normas, directrices y otras recomendaciones, de conformidad con la protección de la salud del consumidor.

1.4 DEFINICIONES PARA LOS FINES DEL CODEX: DEFINICIONES DE TÉRMINOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS RELACIONADOS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (COMUNICACIÓN DE RIESGOS – GESTIÓN DE RIESGOS)

La Comisión acordó enmendar la definición de *comunicación de riesgos* tal como lo había sugerido la delegación del Canadá, suprimiendo la referencia a “peligros”, con el fin de evitar toda confusión entre “riesgo” y “peligro”. La Comisión adoptó las definiciones revisadas de *comunicación de riesgos* y *gestión de riesgos* tal como se habían propuesto (ALINORM 99/37, párr. 70):

Comunicación de Riesgos - Intercambio interactivo de información y opiniones a lo largo de todo el proceso de análisis de riesgos sobre los riesgos, los factores relacionados con los riesgos y las percepciones de los riesgos, entre las personas encargadas de la evaluación de los riesgos, las encargadas de la gestión de riesgos, los consumidores, la industria, la comunidad académica y otras partes interesadas, comprendida la explicación de los resultados de la evaluación de los riesgos y de los fundamentos de las decisiones relacionadas con la gestión de riesgos.

Gestión de Riesgos - Proceso distinto de la evaluación de riesgos que consiste en ponderar las distintas opciones normativas, en consulta con todas las partes interesadas y teniendo en cuenta la evaluación de riesgos y otros factores relacionados con la protección de la salud de los consumidores y la promoción de prácticas comerciales equitativas y, si fuera necesario, en seleccionar las posibles medidas de prevención y control apropiadas.

1.5 DESIGNACIÓN DE GOBIERNOS HOSPEDANTES PARA COMITÉS DEL CODEX Y GRUPOS DE ACCIÓN INTERGUBERNAMENTALES ESPECIALES

1.5.1 Examen de órganos auxiliares (ALINORM 99/37, párrs. 219-220)

La Comisión confirmó la supresión de los Grupos Mixtos CEPE/Codex de Expertos en la Normalización de Zumos (Jugos) de Frutas y en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente. Decidió que la revisión de las normas del Codex para alimentos congelados rápidamente pasara a ser competencia del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. **Asimismo estableció que cualquier revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente que fuera necesaria fuera emprendida por el Comité sobre Higiene de los Alimentos.**

1.5.2 Establecimiento de nuevos órganos auxiliares (ALINORM 99/37, párrs. 221-230)

Se establecieron los siguientes órganos auxiliares de la Comisión:

- *Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas*
- *Comité Coordinador Regional FAO/OMS para el Cercano Oriente*

- *Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos*
- *Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Buena Alimentación Animal*

2. CUESTIONES GENERALES RELATIVAS A LA FAO Y LA OMS

2.1 CONSULTA FAO/OMS DE EXPERTOS EN LA EVALUACIÓN DE RIESGOS RELATIVOS A LOS PELIGROS MICROBIOLÓGICOS EN LOS ALIMENTOS, GINEBRA, 15-19 DE MARZO DE 1999

A petición de la Comisión del Codex Alimentarius en su 22º período de sesiones (ALINORM 97/37, párrafo 139), la FAO y la OMS convocaron la citada consulta de expertos en Ginebra, Suiza, del 15 al 19 de marzo de 1999 para elaborar una estrategia internacional y apoyar mecanismos de evaluación de riesgos derivados de peligros microbiológicos en los alimentos.

La Consulta concluyó que existe una necesidad apremiante de asesoramiento técnico sobre evaluación de riesgos derivados de peligros microbiológicos en los alimentos para satisfacer las necesidades de los gobiernos nacionales, la industria alimentaria, la comunidad científica, organizaciones de comercio y grupos internacionales de consumidores. Concluyó asimismo que la FAO y la OMS deberían establecer un cauce para la presentación de asesoramiento de expertos sobre evaluación de riesgos para la inocuidad microbiológica de los alimentos. Inicialmente este cauce debería adoptar la forma de una serie de reuniones de expertos para proporcionar asesoramiento en respuesta a las solicitudes de los países miembros por conducto de la FAO, la OMS y la Comisión.

El informe de la Consulta se dispone en español, francés e inglés, en Internet, en la dirección URL siguiente:

<http://www.who.int/fsf/mbriskassess/Consultation99/index.htm>

Se invitó a los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas, mediante la circular del Codex N° 17, a estudiar este informe y aportar sus reservas/opiniones respecto de sus puntos de vista sobre las cuestiones prioritarias a nivel internacional que requieren una evaluación de riesgos.

Se invita al Comité a que examine su labor futura en este sector.

2.2 CONSULTA FAO DE EXPERTOS SOBRE LOS EFECTOS DE *LISTERIA* EN EL COMERCIO DE PRODUCTOS PESQUEROS, AMHERST, MA, EE.UU., 17-20 DE MAYO DE 1999

La globalización y crecimiento del comercio internacional de pescado y productos pesqueros en los últimos años ha hecho de estos productos uno de los productos más importantes comercializados en términos de valor. Las preocupaciones respecto de la inocuidad de estos productos ha inducido a establecer una serie de reglamentos nuevos, tales como la política de tolerancia cero para *Listeria monocytogenes* en los productos pesqueros o el uso de criterios basados en los riesgos para establecer límites máximos para *Listeria* en estos productos. La Consulta examinó los datos disponibles al evaluar los riesgos asociados con la contaminación con *Listeria* de productos pesqueros, y evaluó sus efectos en el comercio internacional de productos pesqueros. Documentó los actuales conocimientos científicos respecto de los riesgos de *Listeriosis* en relación con los productos pesqueros, examinó los reglamentos vigentes y sus repercusiones en el comercio, y proporcionó directrices para la prevención y control de *Listeria* en estos productos. La Consulta fue organizada conjuntamente por la Dirección de Industrias Pesqueras y la Dirección de Alimentación y Nutrición de la FAO y hospedada por el Departamento de Ciencias Alimentarias de la Universidad de Massachussets en Amherst.

Seguimiento: El informe provisional de la Consulta se ha puesto a disposición de los interesados en la página de la FAO en Internet, en la dirección URL siguiente:

<http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/ECONOMIC/ESN/listeria/listeria.htm>

La FAO publicará el informe de la Consulta. La cuestión *L. monocytogenes* se examinará también en relación con el tema 10 del programa.

2.3 COMERCIO ALIMENTARIO INTERNACIONAL A PARTIR DEL AÑO 2000. DECISIONES, ARMONIZACIÓN, EQUIVALENCIA Y MUTUO RECONOCIMIENTO BASADOS EN LA CIENCIA, MELBOURNE, AUSTRALIA, 11-15 DE OCTUBRE DE 1999

Los Acuerdos de la Ronda Uruguay se han venido aplicando durante cinco años. A la luz de la nueva ronda de negociaciones comerciales multilaterales, la FAO en cooperación con la Organización Mundial de la Salud y la Organización Mundial del Comercio, y hospedada por el Commonwealth de Australia y el Estado de Victoria, celebrará una conferencia intergubernamental sobre la aplicación de la labor del Codex con el fin de lograr la plena participación de los gobiernos miembros en las actividades en curso y propuestas relacionadas con el Codex Alimentarius y la OMC.

La Conferencia abordará la cuestión de cómo la calidad y la inocuidad de los alimentos afectan al comercio, la salud y el desarrollo, tanto a nivel nacional como internacional, indicando a la vez el camino a partir del año 2000, tendrá en cuenta las recomendaciones de la Conferencia de 1991, las necesidades actuales en el sector del comercio alimentario, los acuerdos de la Ronda Uruguay y la siguiente Ronda de Negociaciones de la OMC.

La Conferencia examinará la respuesta a la anterior Conferencia FAO/OMS y las medidas adoptadas por estas dos organizaciones con la OMC, para ayudar a los gobiernos miembros a satisfacer sus obligaciones respecto de los acuerdos sobre MSF y sobre OTC, lo cual requerirá necesariamente un análisis completo de los actuales procedimientos del Codex en materia de MSF y OTC así como de las perspectivas sobre nuevos cambios. Tal examen deberá originar recomendaciones coherentes sobre criterios basados científicamente para promover una calidad mejor y más segura de alimentos en el comercio nacional e internacional.

2.4 CONSULTA OMS SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA ESTRATEGIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN EMPRESAS PEQUEÑAS Y/O MENOS DESARROLLADAS, LA HAYA, PAÍSES BAJOS, 16-19 DE JUNIO DE 1999

La Organización Mundial de la Salud (OMS), en colaboración con el Ministerio de Sanidad, Bienestar Social y Deportes de los Países Bajos convocó una Consulta sobre la elaboración de una estrategia para la aplicación del sistema HACCP en empresas pequeñas y/o menos desarrolladas (EPMD).

Las empresas alimentarias pequeñas representan una gran proporción de las empresas alimentarias y se encargan de una gran parte de los alimentos de consumo humano. Muchas de ellas carecen de un programa adecuado de gestión de inocuidad de los alimentos y han tropezado con dificultades en la aplicación del sistema HACCP según se describe en las directrices del Codex sobre esta cuestión. Los funcionarios de salud pública recomiendan no obstante la aplicación de siete principios del Codex como requisito básico para la producción o preparación de alimentos inocuos, independientemente del tamaño o del nivel de desarrollo de la empresa alimentaria.

Los objetivos de la Consulta eran los siguientes:

- examinar las dificultades con que tropiezan las pequeñas industrias en la aplicación del sistema HACCP;
- examinar las iniciativas y criterios adoptados por los diferentes gobiernos o sectores para ayudar a las pequeñas empresas en la aplicación del sistema HACCP;
- definir la función de los gobiernos, los órganos encargados de la observancia y los órganos comerciales profesionales para ayudar a las pequeñas empresas a aplicar el sistema HACCP; y

- elaborar una estrategia para aplicar el sistema HACCP en las pequeñas empresas, teniendo en cuenta diferentes opciones prácticas.

La Consulta acordó definir el concepto de “empresas pequeñas o menos desarrollados (EPMD)” como empresas que tropiezan con dificultades en aplicar el sistema HACCP en sus empresas alimentarias, bien sea por su tamaño, falta de recursos técnicos y/o económicos, o la naturaleza de su trabajo. La expresión “empresas menos desarrolladas” se refiere a la condición del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos y no al número de personal o al volumen de producción.

La Consulta abordó la cuestión de la aplicación del sistema HACCP en las EPMD de países en desarrollo, así como de países industrializados. Como medida inicial en la elaboración de una estrategia para la aplicación del sistema HACCP en las EPMD, la Consulta examinó los beneficios y obstáculos de la aplicación del sistema HACCP en las EPMD y formuló recomendaciones sobre las formas de superarlas. Entre ellas, recomendó la elaboración de directrices para la industria específica del sector y la adaptación del texto del Codex titulada “Sistema HACCP y directrices para su aplicación” a la situación de las EPMD.

Nota: El tema de las empresas pequeñas y menos desarrolladas se examinará en relación con el tema 9 del programa.

3. CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS COMITÉS DEL CODEX

3.1 COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRINCIPIOS GENERALES

Función de la ciencia y otros factores en relación con el análisis de riesgos (ALINORM 99/33A, párrs. 64-76)

El Comité convino en que los otros factores válidos debían definirse con arreglo a los principios de transparencia, objetividad y proporcionalidad, y que su aplicación debería estar claramente documentada en el proceso decisorio. El Comité admitió que no había consenso sobre la incorporación de una serie de otros factores, comprendidos los de la salud animal, el bienestar animal y el medio ambiente, y convino en que se debía revisar el documento a la luz de toda la discusión anterior para examinarlo de nuevo en la siguiente reunión.

El Comité acordó pedir a los Comités interesados que, en el marco del análisis de riesgos, determinaran y aclararan los factores pertinentes que se tomaban en consideración en sus trabajos, en la medida en que esto podía facilitar la discusión sobre los otros factores legítimos.

Se invita por tanto al Comité sobre Higiene de los Alimentos a que identifique y aclare los factores pertinentes que ha de tener en cuenta en su labor en el marco del análisis de riesgos.

3.2 COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Niveles de residuos de cloro en los camarones (ALINORM 99/18, párr. 5)

El Comité tomó nota de que el Comité sobre Higiene de los Alimentos le había remitido el asunto de los niveles residuales de cloro en los camarones, con la recomendación de que se preparara un documento sobre el asunto. Se informó al Comité de que la utilización de agua clorada era una práctica común en varios países, mientras que estaba prohibida por la legislación de la CE, por lo que el Comité reconoció que era necesario seguir examinando el asunto ya que existían entre los estados miembros notables diferencias de planteamiento. El Comité aceptó el ofrecimiento de la FAO y la OMS para preparar un documento de debate sobre la utilización de agua clorada y convino en enviar una Carta Circular a los estados miembros pidiéndoles información sobre su experiencia en este sector, a fin de facilitar la preparación del documento.