

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACIÓN DE ALIMENTOS Y
AGRICULTURA DE LAS NACIONES UNIDAS

ORGANIZACIÓN DE
SALUD MUNDIAL

Oficina Afiliada: Viale delle Terme di Caracalla 00100 Rome Tel. 390657051 Telex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39065705.4593

CX/FH 99/14
agosto 1999

Tema 14 del Programma

JUNTA FAO/WHO PROGRAMA DE ESTANDARTES DE ALIMENTOS

COMITE CODEX SOBRE HIGIENE DE ALIMENTOS

Sección Número Treinta y Dos

Washington, D.C., E.E.U.U., Noviembre 29 – Diciembre 4, 1999

(Preparado por el Secretariado)

S

PRIORIDADES PARA LA REVISION DE CODIGOS Y PRACTICA DE HIGIENE

ANTECEDENTES

La trigésima (1997) Sección del Comité Codex sobre la Higiene de Alimentos (CCFH) señala las recomendaciones de la Comisión concerniente a la necesidad de examinar y revisar los estandartes de Codex y textos relacionados, incluyendo los Códigos de la Práctica de Higiene.¹ El Comité reconoce la urgente necesidad de revisar los Códigos y establecer un grupo ad hoc de trabajo presidido por Australia. Los representantes de Canada, Georgia, India, Los Países Bajos, Inglaterra, y los Estados Unidos de America participaron en las reuniones de los grupos de trabajo para discutir prioridades. El grupo ad hoc recomendó que los Códigos sean agrupados basado en la probabilidad de requisitos comunes de higiene. El grupo ad hoc también dio prioridad a los Códigos para ser revisados basado en el impacto a la seguridad de alimentos y comercio. El Comité acordó circular estas conclusiones a los gobiernos y el CL 1997/45 – FH, Anexo A, fue emitido para solicitar comentarios sobre las recomendaciones del grupo ad hoc.

En respuesta al CL 1997/45 – FH, fueron recibidos comentarios de Canada, Africa del Sur, los Estados Unidos de America y Consumidores Internacionales, vea el Anexo B. Debido a las limitaciones del tiempo en la Sección Treinta y Uno, el Comité no pudo considerar estos comentarios y decidió volver al tema durante la Sección Treinta y Dos.²

Para facilitar la deliberación del Comité, el Secretariado Codex de los Estados Unidos preparo un sumario, también en el Anexo B. El cual demuestra las categorías y prioridades como fueron recomendadas por el grupo ad hoc y prioridades sugeridas por los Estados Unidos. También se refiere a comentarios de Canada y Consumidores Internacionales a los códigos pertinentes por notas al pie de la página.

RECOMENDACION

El grupo ad hoc recomendó que el Comité evalúe la necesidad de cada uno de los códigos existentes. También recomendó que toda revisión de los códigos deben ser tomada en grupos racionales en vez de

¹ ALINORM 95/37, párrafo 9.

² AIINORM 99/13A, párrafo 111.

códigos individuales, con el propósito de consolidar esos códigos con los requisitos de higiene común. El Comité es invitado a considerar la posibilidad de combinar los textos similares en existencia, donde sea apropiado, o recomendar la eliminación de textos viejos que han sido remplazados o cubiertos por el Código Internacional Revisado de Práctica y Principios Generales de Higiene de Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)). Por ejemplo, debe darse consideración al texto que cubre todo lo enlatado, embotellado o empacado asepticamente y alimentos procesados.

Basado en estas recomendaciones del grupo trabajador ad hoc y las respuestas recibidas del gobierno, el Comité es invitado a considerar las siguientes prioridades para la revisión de Códigos Codex de práctica de higiene. Esta lista de prioridades es basado en el impacto potencial sobre la seguridad de alimentos y comercio, y en el largo tiempo desde la última revisión de un código.

Prioridad 1

Frutas y Vegetales enlatados
Aves de corral procesadas

Prioridad 2

Carne Fresca
Carne procesada y productos de aves de corral
Carne y carne de aves separadas mecánicamente
Productos de huevos

Prioridad 3

Frutas secas
Frutas y vegetales deshidratados
Coco desecado

Prioridad 4

Alimentos enlatados y acidificados bajo en ácido⁴
Alimentos bajos en ácido empacados y procesados asepticamente⁴
Alimentos congelados rápidamente
Nueces de árbol
Cacahuete (mani)
Especia y plantas aromáticas
Alimentos cocidos y pre-cocidos en masa para servicios de comidas
Ancas de rana
Leche en polvo
Agua mineral natural

⁴ La revisión reciente de este código reduce la prioridad para ser revisado

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 ROMA Tel.: 39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 6 5705.4593

CX4/20.2

CL 1997/45-FH

A: - Puntos de Contacto del Codex
- Organismos internacionales interesados

DE: - Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACION SOBRE LAS PRIORIDADES
PARA LA REVISION DE CODIGOS DE PRACTICAS DE HIGIENE

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados a que presenten observaciones o información por escrito sobre el tema susodicho a la **Sra. Rhonda S. Bond**, U.S. Codex Contact Point, Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 311, West End Court, Washington D.C. 20250-3700, U.S.A. Fax: + 1(202)254.2530 o Correo electrónico: uscodex@aol.com, remitiendo una copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, por Fax. +39(6)5705.4593 o Correo electrónico: Codex@fao.org, **para el 1º de abril de 1998.**

ANTECEDENTES

En su 30ª reunión³, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos tomó nota de las recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius⁴ relativas a la necesidad urgente de revisar los códigos recomendados de prácticas de higiene. El Comité examinó las prioridades teniendo en cuenta la probabilidad de que hubiera requisitos comunes de higiene y los posibles efectos sobre la inocuidad de los alimentos y el comercio alimentario. El Comité decidió distribuir las conclusiones del informe de un grupo especial de trabajo⁵ para recabar observaciones de los gobiernos con miras a su examen en la próxima reunión del Comité .

Se proponen las medidas siguientes:

1. Que se revisen grupos racionales de códigos, y no códigos aislados, con el fin de unificar los códigos que tienen requisitos comunes de higiene;
2. Que se conceda alta prioridad a la revisión del Código de Prácticas de Higiene para el Cacahuete (Maní);
3. Que el CCFAH inicie la revisión de los códigos elaborados por el Comité sobre Higiene de la Carne y otros comités sobre productos;

³ ALINORM 99/13, párrs. 7 y 106.

⁴ ALINORM 97/37, párr. 99.

⁵ CRD22; un Grupo Especial de Trabajo, integrado por representantes de Australia, Canadá, Georgia, India, los Países Bajos, el Reino Unido y los Estados Unidos, se reunió el 20 de octubre de 1997 con el fin de determinar las prioridades para la revisión de los Códigos de Prácticas de Higiene que se enumeran en el Cuadro 1.

4. Que la revisión de la Norma para las Aguas Minerales Naturales se lleve a cabo después de la elaboración de la Norma para el Agua Potable Envasada (Embotellada), con el fin de comprobar si pueden formularse requisitos comunes de higiene;
5. Que la revisión del Código para la Leche en Polvo se lleve a cabo después de la elaboración del Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos, con el fin de comprobar si pueden formularse requisitos comunes de higiene; y
6. Que estas propuestas se remitan al Comité Ejecutivo en el Trámite 1 del Procedimiento.

En el Cuadro 2 se indica el orden de prioridad propuesto para la revisión de códigos de prácticas de higiene.

CUADRO 1
LISTA PARCIAL DE CODIGOS DE PRACTICAS DE HIGIENE
 (véanse las notas infra)

Frutas y hortalizas en conserva	CAC/RCP 2-1969
Frutas desecadas	CAC/RCP 3-1969
Coco desecado	CAC/RCP 4-1971
Frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos	CAC/RCP 5-1971
Nueces de árbol	CAC/RCP 6-1972
Alimentos congelados rápidamente	CAC/RCP 9-1983
Carne fresca	CAC/RCP 11-1993 (Rev.1)
Productos cárnicos elaborados de reses y aves	CAC/RCP 13-1985 (Rev-1)
Elaboración de la carne de aves de corral	CAC/RCP 14-1976
Productos de huevo	CAC/RCP 15-1978
Cacahuete (Maní)	CAC/RCP 22-1979
Alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados	CAC/RCP 23-1993 (Rev.1)
Ancas de rana	CAC/RCP 30-1983
Leche en polvo	CAC/RCP 31-1983
Carne de reses y aves separada mecánicamente	CAC/RCP 32-1983
Aguas minerales naturales	CAC/RCP 33-1985
Alimentos precocinados y cocinados en servicios de comidas para colectividades	CAC/RCP 39-1993
Alimentos poco ácidos elaborados y envasados asépticamente	CAC/RCP 40-1993

Especias y plantas aromáticas desecadas

CAC/RCP 42-1995

Notas:

- 1) El Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros está revisando los códigos de prácticas para el pescado y los productos pesqueros.
- 2) El Código de Prácticas de Higiene para Alimentos para Lactantes y Niños es competencia del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.
- 3) Los códigos relacionados con la higiene de la carne son competencia del Comité sobre Higiene de la Carne.

CUADRO 2

**ORDEN DE PRIORIDAD PROPUESTO PARA LA REVISION
DE CODIGOS DE PRACTICAS DEL CODEX**

(véanse claves y notas infra)

<i>Título</i>	<i>Referencia</i>	<i>Inocuidad de los alimentos</i>	<i>Comercio</i>	<i>Prioridad</i>
Categoría 1 (Alimentos elaborados y congelados rápidamente)		A	A	1
Frutas y hortalizas en conserva	CAC/RCP 2-1969			
Alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados	CAC/RCP 23-1993 (Rev.1)			
Alimentos poco ácidos elaborados y envasados asépticamente	CAC/RCP 40-1993			
Alimentos congelados rápidamente	CAC/RCP 9-1983			
Categoría 2 (Carne y Productos Cárnicos)		A/B	A	2
Carne fresca	CAC/RCP 11-1993 (Rev. 1)			
Productos cárnicos elaborados de reses y aves	CAC/RCP 13-1985 (Rev. 1)			
Elaboración de la carne de aves de corral	CAC/RCP 14-1976			
Carne de reses y aves separada mecánicamente	CAC/RCP 32-1983			
Categoría 3 (Frutas y hortalizas deshidratadas, incluidos los hongos y el coco)		B	A	3
Frutas desecadas	CAC/RCP 3-1969			
Coco desecado	CAC/RCP 4-1971			
Frutas y hortalizas deshidratadas	CAC/RCP 5-1971			
Categoría 4 (Nueces)		B	B	4
Nueces de árbol	CAC/RCP 6-1972			
Cacahuete (Maní)	CAC/RCP 22-1979			(a)
Códigos aislados				
Espicias y plantas aromáticas	CAC/RCP 42-1995	B	A/B	1
Productos de huevo	CAC/RCP 15-1978	A	C	2
Alimentos precocinados y cocinados en servicios de comidas para colectividades	CAC/RCP 39-1993	A	C	3
Ancas de rana	CAC/RCP 30-1983	C	C	4
Leche en polvo	CAC/RCP 31-1983			(b)
Aguas minerales naturales	CAC/RCP 33-1985			(c)

Claves: Las categorías A a C indican el grado de incidencia, de mayor a menor, en lo que respecta a la inocuidad y el comercio, mientras que las categorías 1 a 4 indican el grado de prioridad, de mayor a menor.

Notas:

- a) Se recomienda conceder gran prioridad a las normas para las “nueces” con el fin de reducir al mínimo la diversificación de las normas nacionales.
- b) Se considera que la revisión del Código para la Leche en Polvo se efectuará probablemente mediante la elaboración del Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos.
- c) Se recomienda que la Norma para las Aguas Minerales Naturales se lleve a cabo después de la elaboración de la Norma para el Agua Potable Envasada (Embotellada), con el fin de comprobar si pueden formularse requisitos comunes de higiene. El Grupo de Trabajo considera que no sería apropiado abordar este código de cualquier otro modo.

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:+39 6 57051 Telex: 625825-625853FAO IEmail codex@fao.org Facsimile +39
65705.4593

Tema 13 del Programa

**Documento 2 de la Sala de Conferencias
(Inglés, Francés, y Español)**

PROGRAMA CONJUNTA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésimo-Primera Sesión

Orlando, Florida, EE UU, del 26 al 30 de octubre de 1998

PRIORIDADES PARA LA REVISION DE CODIGOS DE PRACTICAS DE HIGIENE

S

Por la CL 1998/45-FH, los Gobiernos y Organizaciones Internacionales Interesados fueron invitados a formular observaciones sobre las Prioridades para la Revisión de Códigos de Prácticas de Higiene.

Se recibieron respuestas de los siguientes países y organizaciones internacionales: Canadá, Sudáfrica, los Estados Unidos de América, y Consumidores Internacional.

GENERAL

ESTADOS UNIDOS

Creemos que la prioridad para la revisión deberá basarse en los siguientes criterios:

- El plazo de tiempo desde la última revisión.
- La potencialidad para que el producto presente un tema de preocupación para la inocuidad de los alimentos.
- Otras actividades actuales dentro del Codex que pueden afectar al Código.
- El extento al cual el producto se comercia al nivel internacional.

-Notamos los siguientes dos puntos para los propuestos de información:

- El Codex ha activado de nuevo el Comité del Codex sobre las Frutas y Hortalizas Procesadas para el propósito de reparar los códigos apropiados de comodidades en este área. Sería beneficioso reparar los códigos de Prácticas de Higiene que son relacionados con este área tan pronto que sea factible.
- Hay revisiones sustanciales que se están implementando y/o que se proponen de los programas de la aseguración para los productos cárnicos y de los aves de corral.

CONSUMIDORES INTERNACIONAL

Cree firmamente que las consideraciones de la inocuidad de los alimentos han de importar más de las consideraciones de comercio cuando se establecen las prioridades para el Codex.

TABLA**CANADÁ**

Apoya las conclusiones del grupo de trabajo ad hoc (con una excepción como se delinea abajo) y está de acuerdo con las prioridades para la revisión de los códigos.

SUDÁFRICA

Deseamos expresar nuestro apoyo para los contenidos adentro.

ESTADOS UNIDOS

Los EE. UU. han llegado a las siguientes conclusiones y recomendaciones que se han resumido en la siguiente tabla.

TITULO	REFERENCIA	Prioridad Recomendada
Clase 1 (Alimentos Procesados y De Congelación Rápida)		
Frutas y Hortalizas Envasadas	CAC/RCP 2-1969	1
Alimentos Poco Ácidos & Acidificados Envasados	CAC/RCP 23-1993	4
Alimentos Pocos Ácidos Procesados Asépticamente y Envasados	CAC/RCP 40-1993	4
Alimentos De Congelación Rápida	CAC/RCP 9-1983	4*
Clase 2 (Carne y Productos Cárnicos)		
Carne Fresca	CAC/RCP 11-1993 (rev. 1)	2
Productos Cárnicos y de Aves de Corral Procesados	CAC/RCP 13-1985 (rev.1)	2
Elaboración de Aves de Corral	CAC/RCP 14-1976	1
Carne y Carne de Aves de Corral Separados Mecánicamente	CAC/RCP 32-1983	2
Clase 3 (Frutas y Hortalizas Secadas – incluso los Hongos y el Coco)		
Frutas Secadas	CAC/RCP 3-1969	3
Coco Desecado	CAC/RCP 4-1971	3
Frutas & Hortalizas Deshidratadas	CAC/RCP 5-1971	3
Clase 4 (Nueces)		
Nueces de Árbol	CAC/RCP 6-1972	4
Chufas	CAC/RCP 22-1979	3
CODIGOS INDIVIDUALES		
Espicias & Plantas Aromáticas	CAC/RCP 42-1995	4
Productos de Huevos	CAC/RCP 15-1978	2
Alimentos Pre-cocidos y Cocidos en la Provisión Amplia de Banquetes a Domicilio	CAC/RCP 39-1993	4
Ancas de Rana	CAC/RCP 30-1983	4
Leches Deshidratadas	CAC/RCP 31-1983	4
Aguas Naturales Minerales	CAC/RCP 33-1985	4

La conclusión 5 del grupo de trabajo deberá declarar que las revisiones para el código para la leche deshidratada se consideren como parte de la elaboración del Código de Prácticas de Higiene para la leche deshidratada en vez de considerarse después de que se elabore el Código.

Finalmente, concurrimos con la recomendación de que el Código de Leche Deshidratada se incorporee en el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos y que el Código para el Agua Natural se considere otra vez después de la elaboración del Código y de la Norma para el agua potable envasada (embotellada).

CONSUMIDORES INTERNACIONAL

Creemos que no es apropiado poner una prioridad más alta en la revisión del Código del Codex de Prácticas para las especias y las plantas aromáticas, que tienen un impacto “B,” o mediano sobre la inocuidad de los alimentos, que en los productos de huevos y los alimentos pre-cocidos y cocidos en la provisión amplia de banquetes a domicilio, ambos de ellos tienen un impacto “A,” o alto sobre la inocuidad de los alimentos.

PARA FACILITAR EL DEBATE, EL SECRETARIADO DEL CODEX DE LOS EE. UU. HA PREPARADO LA SIGUIENTE TABLA SUMARIA

La siguiente tabla muestra las categorías y prioridades asignadas para la revisión de cada código por el grupo Adoc de trabajo. La tabla también muestra las prioridades alternas propuestas por los E.U. Comentarios de Canadá y de CI son referidos en los códigos relevantes en las notas infra.
(Vea las claves y notas infra)

TABLA SUMARIA

TITULO	REFERENCIA	Prioridad Recomendada			
		Grupo de Trabajo Adhoc	Canadá	EE UU	Consumidores Internacional
Clase 1 (Alimentos Procesados y De Congelación Rápida)					
Frutas y Hortalizas Envasadas	CAC/RCP 2-1969	1		1	
Alimentos Poco Ácidos & Acidificados Envasados	CAC/RCP 23-1993	1		4	
Alimentos Pocos Ácidos Procesados Asépticamente y Envasados	CAC/RCP 40-1993	1		4	
Alimentos De Congelación Rápida	CAC/RCP 9-1983	1		4	
Clase 2 (Carne y Productos Cárnicos)					
Carne Fresca	CAC/RCP 11-1993 (rev. 1)	2		2	
Productos Procesados de Carne & Aves de Corral	CAC/RCP 13-1985 (rev.1)	2		2	
Elaboración de Aves de Corral	CAC/RCP 14-1976	2		1	
Carne y Carne de Aves de Corral Separados Mecánicamente	CAC/RCP 32-1983	2		2	
Clase 3 (Frutas y Hortalizas Secadas – incluso los Hongos y el Coco)					
Frutas Secadas	CAC/RCP 3-1969	3		3	
Coco Desecado	CAC/RCP 4-1971	3		3	
Frutas & Hortalizas Deshidratadas	CAC/RCP 5-1971	3		3	
Clase 4 (Nueces)					

Nueces de Árbol	CAC/RCP 6-1972	4		4	
Chufas	CAC/RCP 22-1979	(a)	(d)	3	
CODIGOS INDIVIDUALES					
Espicias & Plantas Aromáticas	CAC/RCP 42-1995	1		4	(e)
Productos de Huevos	CAC/RCP 15-1978	2		2	
Alimentos Pre-cocidos y Cocidos en la Provisión Amplia de Banquetes a Domicilio	CAC/RCP 39-1993	3		4	
Ancas de Rana	CAC/RCP 30-1983	4		4	
Leches Deshidratadas	CAC/RCP 31-1983	(b)		4	
Aguas Naturales Minerales	CAC/RCP 33-1985	(c)		4	

(a) Se recomienda una prioridad alta para las Normas para “Nueces” debido a la capacidad de minimizar la diversificación de las normas nacionales

(d) Conclusión 5 del grupo de trabajo deberá declarar que las revisiones del código para la leche deshidratada se consideren como parte de la elaboración del Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos en vez de considerarse después de que se elabora el Código

(e) Por eso, creemos que no es apropiado poner una prioridad más alta en la revisión del Código del Codex de Prácticas para las especias y plantas aromáticas, que tienen un impacto “B,” o mediano sobre la inocuidad de los alimentos, que en los productos de huevos y los alimentos pre-cocidos y cocidos de provisión amplia de banquetes a domicilio, ambos tienen un impacto “A,” o alto sobre la inocuidad de los alimentos.

(b) Se considera que la revisión del Código para la Leche Deshidratada probablemente se tratará con preferencia mediante la elaboración del Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos

(c) Se recomienda que la Norma para el Agua Natural Mineral se considere después de la elaboración de la Norma para el Agua Potable Envasada (Embotellada) – para ver si se puede formular requisitos de higiene en común. El WG sugiere que no sería apropiado tratar este código en cualquier otra manera.