

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 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 5 (b) del programa

**CX/FH 04/5-Add. 2
Diciembre de 2003**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésima sexta reunión

Washington DC, Estados Unidos de América, del 29 de marzo al 3 de abril de 2004

**ELABORACIÓN DE PROCESOS, PROCEDIMIENTOS Y CRITERIOS PARA
ESTABLECER PRIORIDADES EN EL TRABAJO DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

*Preparado por Nueva Zelandia, Australia, Austria, Brasil, Canadá, Dinamarca, Finlandia, Francia,
Japón, Malasia, Noruega, El Reino Unido y Los Estados Unidos de América*

S

ANTECEDENTES

El CCHA, en su 35ª reunión, acordó (ALINORM 03/13A párr. 175) que un grupo de redacción encabezado por Nueva Zelandia, con la ayuda de Australia, Austria, Brasil, Canadá, Dinamarca, Finlandia, Francia, Japón, Malasia, Noruega, El Reino Unido y Los Estados Unidos de América, elaboraría un documento de debate para ser distribuido, a fin de recabar observaciones y ser sometido nuevamente a examen en su próxima reunión basándose en las siguientes tareas:

- a) Revisar la lista de códigos de prácticas vigentes que necesitan ser revisados, teniendo en cuenta el documento CX/FH 00/14 y las observaciones presentadas por escrito en la 33ª reunión del CCHA;
- b) Estudiar y proponer una lista de prioridades para los trabajos previstos actualmente en el programa de trabajo del CCHA, y
- c) Proponer cómo el CCHA podría:
 - Identificar áreas o temas emergentes que merecen atención
 - Tratar los asuntos que requieren atención urgente
 - Tratar los asuntos menos urgentes pero que tienen amplias repercusiones
 - Tratar asuntos generales (por ejemplo, asuntos aplazados, códigos presentados para su ratificación que requieren un trabajo extenso del CCHA, etc.)
- d) Proponer un mecanismo mediante el cual el CCHA pueda determinar las prioridades de su programa de trabajo (en relación con los asuntos indicados en los apartados a), b) y c) anteriores) de forma continua.

Asimismo, se acordó que, cuando se examinaran las tareas c) y d) anteriores, el grupo de redacción necesitaría tomar en cuenta los criterios propuestos en el documento CX/FH 03/6 (Anteproyecto de un Proceso por el cual el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos Podría Empezar su Trabajo sobre la Evaluación de Riesgos Microbiológicos/ Gestión de riesgos), los requisitos establecidos en el Manual de

Procedimiento del Codex Alimentarius, el Marco Estratégico del Codex y el Plan a Plazo Medio de 2003-2007.

El grupo de redacción ha emprendido esta tarea por medio de la elaboración del Documento de debate adjunto, el cual incluye un ejemplo de un programa de trabajo priorizado, preparado utilizando los criterios propuestos.

Recomendaciones

Nota: Como parte de las recomendaciones presentadas a continuación, y dentro del documento de debate, el grupo de redacción ha destacado el uso posible de un Grupo de redacción. El propósito de este grupo sería únicamente recopilar y organizar los materiales para que en la reunión plenaria se determinen las prioridades, y no tomar decisiones por sí mismo en cuanto a la asignación de prioridades de trabajo.

Se recomienda que el Comité examine las siguientes propuestas, teniendo en mente las decisiones relacionadas con las prioridades de trabajo que la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) tomó en su 26^o período de sesiones:

- los principios y resultados propuestos para un examen y mecanismo para establecer prioridades;
- los criterios propuestos para la determinación de prioridades dentro del programa de trabajo;
- el proceso propuesto de la elaboración de un documento de programa regular por un Grupo de redacción;
- el proceso propuesto para que el grupo recopile la información sobre el programa de trabajo priorizado para ser sometido a examen por el CCHA.

**Documento de debate sobre la
ELABORACIÓN DE PROCESOS, PROCEDIMIENTOS Y CRITERIOS PARA ESTABLECER
PRIORIDADES EN EL TRABAJO DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS
ALIMENTOS**

1 INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES HISTÓRICOS

1. El CCHA ha considerado anteriormente el establecimiento de prioridades para su programa de trabajo¹ pero no se ha llegado a un acuerdo explícito sobre los criterios o el proceso a seguir para ello. Dentro del más amplio entorno del Codex, hay varias partes de documentos vigentes que podrían ayudar al CCHA en la creación de un mecanismo apropiado para priorizar su programa de trabajo. Específicamente, estos documentos incluyen el Manual de Procedimiento del Codex, el Marco Estratégico del Codex de 2003-2007, el Proyecto Revisado del Plan a Plazo Medio de 2003-2007 y la más reciente Evaluación Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius y Otros Trabajos de la FAO y la OMS sobre Normas Alimentarias.

Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius

2. El Manual de Procedimiento² de la CAC presenta Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos. Hay dos grupos de criterios, uno aplicable a las cuestiones de carácter general y otro aplicable a los productos. Los siguientes son los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo aplicables a las cuestiones de carácter general:
 - (a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas.
 - (b) Diversificación de las legislaciones nacionales y los impedimentos resultantes evidentes o potenciales que se oponen al comercio internacional.
 - (c) Ámbito de aplicación del trabajo y el establecimiento de prioridades entre las diversas secciones del trabajo.
 - (d) El trabajo que ya ha sido iniciado por otros organismos internacionales en este campo.

Marco Estratégico del Codex de 2003-2007

3. El Marco Estratégico del Codex de 2003-2007³ *declara que: “El objetivo fundamental de la Comisión del Codex Alimentarius es establecer directrices racionales acordadas internacionalmente, a fin de que los sistemas nacionales de control de los alimentos se basen en los criterios de protección de la salud de los consumidores y unas prácticas leales en el comercio y tengan en cuenta las necesidades y preocupaciones especiales de todos los países. Se considera que todos los objetivos que se enumeran a continuación son igualmente importantes para la consecución global de la visión estratégica”.*
4. El Marco Estratégico contiene cinco objetivos⁴ que son vistos como puntos relevantes en la consideración de un mecanismo que permite al CCHA determinar prioridades para su trabajo de manera continua. Estos objetivos son:
 - Objetivo 1: Fomentar un marco reglamentario racional
 - Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos
 - Objetivo 3: Promover vinculaciones entre el Codex y otros instrumentos y convenios multilaterales de reglamentación
 - Objetivo 4: Acrecentar la capacidad para responder con eficacia y rapidez a nuevas cuestiones, preocupaciones y novedades en el sector alimentario

¹ CX/FH 99/14; CX/FH 00/14

² 12ª Edición, páginas 60 a 61 de la versión en inglés

³ Adoptado por la CAC en su 24º período de sesiones, julio de 2001

⁴ El objetivo que no se considera relevante para el debate es el Objetivo 6: Promover la máxima aplicación de las Normas del Codex

Objetivo 5: Promover la participación del mayor número posible de miembros.

Proyecto Revisado del Plan a Plazo Medio de 2003-2007 del Codex

5. Al examinar el Proyecto Revisado del Plan a Plazo Medio de 2003-2007, el Comité Ejecutivo (CCEXEC), en su 50^o período de sesiones (celebrado en junio de 2002), observó que a pesar de que la sección completa sobre Criterios en el Manual de Procedimiento había sido revisada en 1999, los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos habían sido transferidos a una sección por separado pero que éstos en sí no habían sido revisados.
6. La CAC, en su 25^o período de sesiones (celebrado en febrero de 2003), acordó posponer por un año la finalización del Plan a Plazo Medio a fin de completar su revisión de las recomendaciones de la Evaluación Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius y Otros Trabajos de la FAO y la OMS sobre Normas Alimentarias.

Evaluación Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius y Otros Trabajos de la FAO y la OMS sobre Normas Alimentarias

7. En el informe de la Evaluación Conjunta FAO/OMS del Codex⁵ se destacó, entre otras cosas, el establecimiento de prioridades y la gestión de normas como áreas críticas de reforma. El examen de estas cuestiones por la Comisión, en su 26^o período de sesiones,⁶ conllevó varias decisiones que influirán en el trabajo del CCHA. Específicamente, la CAC decidió que:
 - debería haber un proceso de examen crítico de las propuestas para nuevo trabajo, tomando en cuenta las prioridades estratégicas de la Comisión y el trabajo requerido para respaldar la evaluación de riesgos independiente y que las partes más importantes de trabajo deberían tener un documento sobre el proyecto (incluida su importancia, los principales aspectos que debería abarcar y el plazo previsto para su elaboración)⁷;
 - el avance del trabajo de los Comités del Codex sería vigilado para asegurar su correspondencia con el plazo de elaboración previsto y, si fuera necesario, se aplicarían acciones correctivas o se suspendería el trabajo⁸;
 - el Comité Ejecutivo deberá ser el órgano responsable de la gestión de normas y del examen crítico de las propuestas de trabajo⁹;
 - todo el trabajo deberá tener restricciones de tiempo con un requisito general de completar el trabajo dentro de un período de cinco años¹⁰; y
 - que se solicitaría al Comité del Codex sobre Principios Generales que volviera a redactar los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos para reflejar las prioridades del trabajo actual de la Comisión y de manera que proporcionara herramientas de razonamiento explícitas para evaluar las propuestas de trabajo según las prioridades.

Observación

8. Aunque esta variedad de documentos proporciona un contexto, los documentos no proporcionan un proceso o mecanismo específico que el CCHA pueda utilizar para determinar prioridades para su programa de trabajo y mantener ese programa de trabajo bajo revisión. Para que el CCHA pueda lograr este objetivo, necesitará crear un proceso o mecanismo tomando en cuenta el trabajo actual del CCHA, las decisiones tomadas por la CAC en su 26^o período de sesiones, y todas las indicaciones de la CAC a medida que éstas estén disponibles.

⁵ ALINORM 03/25/3

⁶ ALINORM 03/26/11, ALINORM 03/26/11 Add. 1-5

⁷ Propuesta N.º 14 - ALINORM 03/41 párr. 163; Contenido de la propuesta - ALINORM 03/26/11 Add 3 párrs. 15-16

⁸ Propuesta N.º 15 - ALINORM 03/41 párr. 163; Contenido de la propuesta - ALINORM 03/26/11 Add 3 párr. 17

⁹ Propuesta N.º 16 - ALINORM 03/41 párr. 164

¹⁰ Propuesta N.º 17 - ALINORM 03/41 párr. 165

2 TRABAJO DEL CCHA

9. El entorno dentro del cual el CCHA debe emprender sus trabajos ha cambiado a lo largo de la última década. Este cambio presenta tres aspectos o etapas identificables:
- la creación del enfoque del sistema HACCP respecto a la inocuidad de los alimentos a finales de la década de los ochenta y a principios de los noventa;
 - la conclusión de la Ronda de Uruguay de las Negociaciones Multilaterales de Comercio y el establecimiento de la Organización Mundial del Comercio (OMC) en 1994 - 95 con su reconocimiento de las normas y textos afines de la CAC como puntos de referencia internacionales y la presentación, por medio del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SFS) de la OMC, del concepto del Nivel apropiado de protección sanitaria y fitosanitaria (ALOP); y
 - la creación y mejora del 'enfoque basado en el riesgo' incluidos los conceptos del análisis de riesgos y sus componentes que fueron iniciados a mediados de la década de los noventa.
10. En este entorno cambiado, las fuentes u organismos que identifican la necesidad de que el CCHA emprenda trabajos se han mantenido razonablemente constantes pero el ámbito de aplicación y el alcance del trabajo que el CCHA ha emprendido han sido expandidos muy significativamente. Esto se refleja en los términos de referencia del CCHA los cuales fueron modificados en 2001 por la CAC para incluir temas relacionados con la evaluación de riesgos y la gestión de riesgos.

Fuentes de trabajo

11. Las siguientes entidades pueden señalar a la atención del CCHA la necesidad de emprender nuevos trabajos:
- los gobiernos miembros u organizaciones internacionales, con frecuencia en las reuniones plenarias bajo Otros asuntos;
 - la FAO o la OMS;
 - la CAC, el CCEXEC u otros órganos auxiliares de la CAC, usualmente bajo Asuntos remitidos¹¹; o
 - los Comités Coordinadores Regionales del Codex¹².

2.1 Categorías de trabajo¹³

12. Dentro del marco del acuerdo del SFS y del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (OTC), todos los textos del Codex son definidos como 'normas'. No obstante, al debatir el alcance del trabajo emprendido por el CCHA, una categoría única no resulta particularmente útil. De hecho, en los debates generales sobre los textos del Codex, ha surgido en los últimos años una práctica de describirlos como 'normas' usualmente para referirse a 'normas sobre productos', 'códigos de prácticas recomendados' y 'directrices'. El sistema de documentos del Codex utiliza los descriptores actuales 'STAN', 'RCP' y 'GL' para numerar los textos del Codex.
13. El trabajo del CCHA podría describirse dividiéndolo en dos categorías generales: 1) 'códigos de prácticas recomendados' (RCP) y 2) 'directrices' (GL). El adjunto 1 presenta una lista de todos los Códigos de prácticas recomendados y las Directrices cuya responsabilidad corresponde al CCHA¹⁴. El adjunto 2 presenta un resumen del estado del trabajo actual.¹⁵
14. Las normas cuantitativas son algunas veces parte de los RCP. Algunos ejemplos son: especificaciones microbiológicas en el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para

¹¹ Incluidas las sanciones de Códigos de higiene de otros Comités. Actualmente 11 Comités de productos, de los cuales cuatro han aplazado sus reuniones, y la Higiene de la carne y aves no requiere sanción - Confirmación oral de la Secretaría del Codex, 9ª reunión, CCMPH (febrero de 2003). Por lo tanto, hay 6 Comités de productos que podrían remitir Códigos de higiene al CCHA para ser sancionados.

¹² El dar asesoramiento es una de las funciones establecidas para los coordinadores regionales (véase el Manual de Procedimiento - Reglas de Procedimiento, Regla 2 Funcionarios, párr. 4 (c) (ii), PERO no es algo realmente que hayan hecho en el pasado.

¹³ Los tipos de trabajos emprendidos por los Comités del Codex y el estado del resultado de dichos trabajos, particularmente respecto a los acuerdos de la OMC, han sido previamente debatidos dentro del CCGP (CX/GP 98/9, CX/GP 99/7 refer.).

¹⁴ Después de eliminar los códigos de carne y pescado y el código de prácticas para la leche en polvo.

¹⁵ Basado en la 33ª, 34ª y 35ª reuniones (ALINORM 01/13, ALINORM 03/13 (2001) y ALINORM 03/13A (2003), respectivamente.

Lactantes y Niños Pequeños, y en el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Derivados del Huevo (que reflejan un enfoque basado en el riesgo para el establecimiento de normas).

15. Las Directrices incluyen Textos consultivos. Algunos ejemplos son: Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control; y el Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos.
16. El CCHA también examina los informes de las Consultas FAO/OMS de Expertos y las Evaluaciones de Riesgos, y los informes del Grupo Mixto FAO/OMS de Expertos sobre la Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA). Dichos informes pueden incluir asesoramiento respecto a la gestión de riesgos que a su vez puede ser incorporado en los Textos consultivos del CCHA.

3 MECANISMOS PARA LA REVISIÓN Y LA DETERMINACIÓN DE PRIORIDADES PARA EL PROGRAMA DE TRABAJO DEL CCHA

3.1 Principios y resultados

17. Para que el programa de trabajo del CCHA pueda seguir la línea del Marco Estratégico del Codex y las necesidades de los gobiernos miembros, así como seguir la dirección indicada por las decisiones tomadas por la CAC en su 26^o período de sesiones, se requiere un mecanismo para revisar y volver a determinar las prioridades para el programa de trabajo de manera continua. Por medio de dicho mecanismo el CCHA debería lograr los siguientes resultados:
 - tratar los asuntos que requieren atención urgente;
 - tratar los asuntos menos urgentes pero que tienen amplias repercusiones;
 - identificar áreas o temas emergentes que merecen atención;
 - tratar asuntos generales (por ejemplo, asuntos aplazados, códigos presentados para su ratificación que requieren un trabajo extenso del CCHA, etc.)
18. El mecanismo también necesita satisfacer los siguientes principios:
 - tener una representación adecuada y general entre los miembros del Codex y las organizaciones con calidad de observadores;
 - dar transparencia a la toma de decisiones o las recomendaciones;
 - dar una oportunidad adecuada para que los miembros y los observadores puedan presentar observaciones, incluida una evaluación inicial de nuevos trabajos y el establecimiento de prioridades;
 - dar una terminación oportuna al proceso;
 - crear un consenso.

3.2 Criterios

19. Para determinar qué prioridad debería darse a los nuevos trabajos y si las prioridades de los trabajos actuales son todavía apropiadas, existen varios criterios que pueden seleccionarse de los Estatutos de la CAC, el Marco Estratégico del Codex y los Términos de Referencia del CCHA. También debería darse la debida consideración a los criterios presentados en el documento del Anteproyecto de un Proceso por el cual el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos Podría Empezar su Trabajo sobre la Evaluación de Riesgos Microbiológicos / Gestión de Riesgos.
20. La siguiente es una lista recomendada de criterios:

- conocido riesgo a la salud pública o potencial riesgo a la salud pública emergente¹⁶
 - tiene una gran influencia en términos de la frecuencia y gravedad para una gran variedad de consumidores (p. ej., un conocido riesgo a la salud pública; un potencial riesgo a la salud pública emergente);
 - tiene un gran impacto pero una frecuencia baja;
 - tiene una alta frecuencia y gravedad para poblaciones susceptibles específicas;
 - tiene una alta frecuencia pero una gravedad menor entre los consumidores, incluidas las poblaciones susceptibles;
- comercio internacional
 - existe una gran variedad de impactos potenciales en el comercio mundialmente (p. ej., una gran variación en opiniones / requisitos nacionales);
 - existe una gran variedad de impactos potenciales en el comercio regionalmente, particularmente para los países en desarrollo;
- Obligaciones legales del Codex
 - afectan la habilidad del Codex de cumplir con su mandato; otros Comités del Codex no pueden avanzar su trabajo hasta que se trate esta cuestión;
- Términos de referencia del CCHA
 - afectan la habilidad del CCHA de cumplir con su mandato; otro trabajo dentro del CCHA no puede avanzar hasta que se trate esta cuestión, incluido el impacto del trabajo de una categoría en otra, p. ej., el impacto del Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos (CX 03/7) sobre el asesoramiento específico a darse respecto a la gestión de riesgos; o el impacto del asesoramiento específico respecto a la gestión de riesgos sobre la revisión de un Código de Prácticas de Higiene específico a un producto;
 - la revisión y/o racionalización de códigos de prácticas de higiene vigentes para que se alineen con el Código General de Prácticas de Higiene y/o para reflejar la necesidad de conocimientos actuales, incluso la cobertura de:
 - las Buenas prácticas de higiene (BPH) / las Buenas prácticas de fabricación (BPF);
 - la aplicación del sistema HACCP;
 - las intervenciones específicas para el control de patógenos tales como los objetivos de funcionamiento, los criterios de funcionamiento y los objetivos de la inocuidad de los alimentos, según correspondan;
 - nuevo trabajo genérico es necesario para facilitar las actividades del análisis de riesgos, p. ej., los objetivos de la inocuidad de los alimentos, la validación, actualización de los principios generales.

3.3 *Proceso*

21. Hay dos maneras en las que el CCHA podría examinar su programa de trabajo:

- con un documento sobre el Programa, o
- con un documento de sala (CRD).

22. La preparación de un documento o CRD respecto al programa de trabajo del CCHA podría ser emprendida por:

- la Secretaría del Codex;

¹⁶ Un perfil de riesgos es un elemento central en la evaluación de los conocidos riesgos a la salud pública

- la Secretaría del Codex de EE.UU. (como país sede del CCHA);
- la Secretaría del Codex trabajando en colaboración con la Secretaría del Codex de EE.UU.;
- un Grupo de redacción.

Evaluación de las opciones del proceso

23. Un **documento específico sobre el programa** que recopile información de conformidad con un proceso de categorización de prioridades acordado, brinda el mejor nivel de transparencia y la oportunidad de formular observaciones y también trata la cuestión de la traducción y la interpretación. Dicho documento sería distribuido a todos los gobiernos miembros y organizaciones internacionales interesadas, con suficiente tiempo para presentar observaciones a la Secretaría antes de la siguiente reunión del Comité.
24. Un **CRD** preparado poco tiempo antes de la reunión permitiría el examen de la información más actualizada. Sin embargo, este enfoque limita relevantemente el proceso de consulta con los gobiernos miembros y las organizaciones internacionales interesadas.
25. La combinación de un documento sobre el programa y un informe oral respaldado con un CRD, creado como respuesta a las observaciones recibidas por la Secretaría y cualquier otra información adicional actualizada, podría ayudar en el debate plenario y facilitar el llegar a un consenso.

Quién prepara el documento

26. **Secretaría del Codex:** La Secretaría del Codex podría preparar el documento sobre el programa. Sin embargo, la Secretaría podría contar con recursos limitados y tener presión de otros trabajos que podrían restringir su habilidad de asumir responsabilidad por lo que pudiera ser un trabajo actual del CCHA o de producir un documento de manera oportuna. La falta de participación de miembros del Codex y de organizaciones observadoras en el proceso inicial de reunión, podría ser un obstáculo para el progreso.
27. **Secretaría del Codex de EE.UU.** (como país sede del CCHA): De igual manera como la Secretaría del Codex, la Secretaría de EE.UU. podría preparar el documento sobre el programa. Sin embargo, esta Secretaría también podría contar con recursos limitados y tener presión de otros trabajos que podrían restringir su habilidad de asumir responsabilidad por lo que pudiera ser un trabajo actual del CCHA. La falta de participación de miembros del Codex y de organizaciones observadoras en el proceso inicial de reunión, podría nuevamente ser un obstáculo para el progreso.
28. **La Secretaría del Codex en colaboración con la Secretaría del Codex de EE.UU.:** El trabajo en colaboración podría tratar el problema de los recursos limitados y de la presión de otros trabajos pero puede no tratar la falta de una participación más amplia de la membresía en el proceso de reunión.
29. **Grupo de redacción:** dicho grupo podría recopilar y organizar el documento sobre el programa y obtener sus miembros de manera similar que grupos de otros comités, es decir, por nominación de la reunión plenaria, garantizando miembros con conocimientos técnicos expertos y una amplia representación según sea necesario. La manera en la que la comunicación del grupo funciona, p. ej., intercambio de información por medios electrónicos, conferencias por teléfono, reuniones en persona, etc., puede influir considerablemente en la habilidad que tienen algunos gobiernos miembros y organizaciones observadoras para participar. Se podría solicitar la participación de las Secretarías del Codex y de EE.UU. como respaldo, según se requiera.

Resultado

30. El análisis anterior sugiere que la mejor manera de lograr los principios y los resultados (descritos en la sección 3.1 anterior) es por medio del uso de un documento sobre el programa preparado para cada reunión, presentando información de conformidad con un proceso de categorización de prioridades

acordado, donde el documento es recopilado y organizado por un Grupo de redacción con el apoyo administrativo de las Secretarías de EE.UU. y del Codex.

3.4 *Possible mecanismo y proceso para establecer prioridades*

31. Un Grupo de redacción (el Grupo) podría recopilar información en relación con el programa de trabajo del CCHA de la siguiente manera:

- se podrían solicitar los temas por medio de una Carta circular enviada con el informe de la reunión plenaria anterior del CCHA;
- el Grupo podría iniciar el trabajo electrónicamente tan pronto como sea posible después de la fecha en la que se deben entregar las respuestas a la Carta circular;
- el Grupo podría ver las decisiones tomadas en previas reuniones del CCHA y los asuntos remitidos por otros Comités del Codex.

32. El Grupo recopilaría información para ser sometida a examen por el CCHA utilizando los siguientes pasos o preguntas propuestas. Estos pasos pueden ser aplicados con respecto a las propuestas para nuevos trabajos, incluidos los asuntos remitidos por otros Comités del Codex y, si es necesario, con respecto a trabajos vigentes (véase también la Figura 1):

Paso 1 ¿Cumple la cuestión por lo menos con un criterio (sección 3.2)?

Si “no”, buscar más información. Si “sí”, ir al paso 2.

Paso 2 ¿Cuál es el resultado que el CCHA necesita para tratar la cuestión identificada? Las opciones actualmente incluyen:

- Los Códigos Recomendados de Prácticas de Higiene, los cuales pueden incluir normas cuantitativas;
- Directrices.

Paso 3 ¿Se puede lograr el resultado identificado? Se requiere tomar una decisión racional basada en si hay o no lo siguiente:

- suficiente información o datos disponibles para dar una orientación basada en la ciencia sólida;
- suficientes recursos disponibles para emprender el trabajo.

Si “sí”, ir al paso 4

Si “no”, qué es lo que se necesita: p. ej.,

- ¿se puede tratar la laguna de información o datos?
- ¿podrá el trabajo que está siendo realizado en otro foro internacional tratar la laguna de información o datos?
- ¿puede un gobierno miembro proporcionar la información o datos necesarios?
- ¿se necesita una Consulta FAO/OMS de Expertos?
- ¿se necesita hacer una solicitud al JEMRA?

Paso 4 El Grupo prepara una lista basada en categorías utilizando los criterios disponibles (sección 3.2) y sugiere un orden de prioridad dentro de una categoría en relación con trabajos nuevos y actuales. La lista se incorpora en un documento sobre el programa.

Paso 5 El documento sobre el programa es distribuido a los países miembros para recabar observaciones.

Paso 6 El Grupo considera las observaciones recibidas justo antes de la reunión plenaria del CCHA así como cualquier otra información o datos nuevos, y presenta todo texto explicativo en la reunión plenaria por medio de un CRD y/o un informe oral.

Paso 7 En la reunión plenaria, el CCHA debate y decide las prioridades dentro de las categorías y entre ellas, incluido cualquier trabajo que requiere la aprobación de la Comisión.

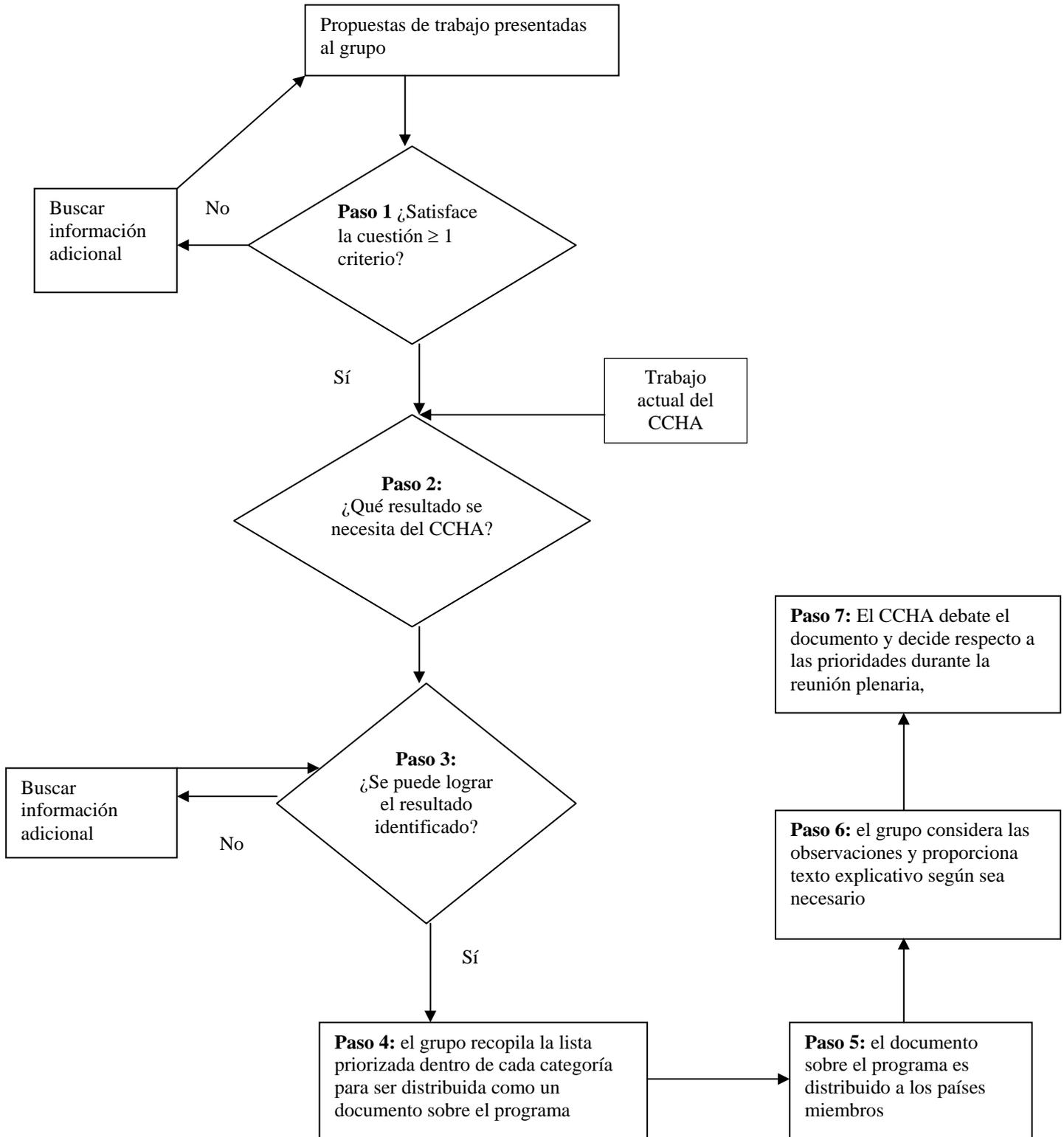
33. Según el Documento sobre el programa, y cualquier CRD, la reunión Plenaria aplicaría algún mecanismo de ponderación para determinar prioridades y debatir la prioridad dentro de cada categoría, la prioridad relativa entre categorías y decidir qué constituiría el programa de trabajo acordado del CCHA conforme a las siguientes líneas:

- los temas o áreas de trabajo propuestos o identificados;
- el resultado previsto para tratar cada tema o área de trabajo;
- la información o datos adicionales requeridos antes de que el resultado pueda ser logrado para temas o áreas de trabajo en particular;
- la categoría y prioridad asignada a temas o áreas de trabajo particulares que son aceptadas en el programa de trabajo;
- la prioridad entre categorías y;
- el mecanismo o proceso para iniciar o avanzar temas en el programa de trabajo.

La capacidad total de recursos disponibles para el CCHA dictaría la carga de trabajo total que podría ser emprendida por el CCHA en cualquier momento.

34. Cuando el CCHA desea revisar el programa de trabajo (p. ej., anualmente, bienalmente, trienalmente) se podría utilizar el mecanismo y proceso detallado presentado anteriormente, es decir, el informe de la reunión podría incluir nuevamente una Carta circular solicitando a los gobiernos miembros y organizaciones internacionales que identifiquen temas o áreas de trabajo que el CCHA necesita examinar para trabajos futuros. De este modo, se podría establecer un proceso que permitiría al CCHA revisar y establecer prioridades para su programa de trabajo de manera continua. Este proceso también debería ser revisado periódicamente para asegurar que éste continúe logrando lo que el CCHA necesita.

Figura 1: Categorización / establecimiento de prioridades para trabajos nuevos y actuales del CCHA



4. EJEMPLO DE UNA LISTA PRIORIZADA DENTRO DE UNA CATEGORÍA

El siguiente ejemplo de un programa de trabajo y prioridades propuestas ha sido preparado utilizando los criterios descritos en la sección 3. El trabajo ha sido agrupado de la siguiente manera:

- Categoría 1 – Códigos Recomendados de Prácticas (RCP)
- Categoría 2 – Directrices (GL)

Criterios:

- conocido riesgo a la salud pública o potencial riesgo a la salud pública emergente
 - tiene un gran impacto en términos de la frecuencia y gravedad para una gran variedad de consumidores, tiene una alta frecuencia y gravedad para poblaciones susceptibles específicas;
 - tiene una alta frecuencia pero una gravedad menor entre los consumidores, incluidas las poblaciones susceptibles;
- comercio internacional
 - existe una gran variedad de impactos potenciales en el comercio mundialmente (p. ej., una gran variación en opiniones / requisitos nacionales);
 - existe una gran variedad de impactos potenciales en el comercio regionalmente, particularmente para los países en desarrollo;
- Obligaciones legales del Codex
 - afecta la habilidad del Codex para cumplir con su mandato; otros Comités del Codex no pueden avanzar su trabajo hasta que se trate esta cuestión;
- Términos de referencia del CCHA
 - afectan la habilidad del CCHA para cumplir con su mandato; otro trabajo dentro del CCHA no puede avanzar hasta que se trate esta cuestión, incluido el impacto del trabajo de una categoría en otra, p. ej., el impacto del Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos (CX 03/7) sobre el asesoramiento específico a darse respecto a la gestión de riesgos; o el impacto del asesoramiento específico respecto a la gestión de riesgos sobre la revisión de un Código de Prácticas de Higiene específico a un producto;
 - la revisión y/o racionalización de códigos de prácticas de higiene vigentes para que se alineen con el Código General de Prácticas de Higiene y/o para reflejar la necesidad de conocimientos actuales, incluida la cobertura de:
 - las Buenas prácticas de higiene (BPH) / las Buenas prácticas de fabricación (BPF);
 - la aplicación del sistema HACCP;
 - las intervenciones específicas para el control de patógenos tales como los objetivos de funcionamiento, los criterios de funcionamiento y los objetivos de la inocuidad de los alimentos, según correspondan;
 - nuevo trabajo es necesario, reflejando las actividades del análisis de riesgos, p. ej., las directrices para la gestión de riesgos, los objetivos de la inocuidad de los alimentos, la validación y actualización de los principios generales

Categoría 1 – Códigos Recomendados de Prácticas	Resultado	Recomendación / prioridad	Criterios
Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos. Trámite 5	RCP		<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA • Conocido riesgo a la salud pública • Comercio internacional
Documento de Debate sobre las Estrategias de Gestión de Riesgos para <i>Salmonella</i> Spp. en las Aves de Corral	Asesoramiento específico sobre la gestión de riesgos para RCP		<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA (incluidas las actividades del análisis de riesgos) • Obligaciones legales del Codex (CCMH) • Conocido riesgo a la salud pública
Documento de Debate sobre las Estrategias de Gestión de Riesgos para <i>Campylobacter</i> Spp. en los Pollos de Engorde	Asesoramiento específico sobre la gestión de riesgos para RCP		<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA (incluidas las actividades del análisis de riesgos) • Obligaciones legales del Codex (CCMH) • Conocido riesgo a la salud pública
Documento de Debate sobre las Estrategias de Gestión de Riesgos para <i>Vibrio</i> Spp	Asesoramiento específico sobre la gestión de riesgos para RCP		<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA (incluidas las actividades del análisis de riesgos) • Obligaciones legales del Codex (CCFFP) • Conocido riesgo a la salud pública
Perfil de Riesgos para <i>E. coli</i> enterohemorrágico, Incluida la Identificación de los Productos Básicos Afectados, entre Ellos las Semillas Germinadas, la Carne de Vacuno y de Cerdo Molida	Asesoramiento específico sobre la gestión de riesgos para RCP		<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA (incluidas las actividades del análisis de riesgos) • Conocido riesgo a la salud pública • Actividades del análisis de riesgos
Anteproyecto de Revisión del Código de Prácticas de Higiene para los Productos Derivados del Huevo (CAC/RCP)	RCP		<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA (incluidas las actividades del análisis de riesgos) • Conocido riesgo a la salud pública • Comercio internacional
Documento de Debate sobre el Anteproyecto de Revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños. ALINORM 03/13A	RCP	Se necesita más información de la consulta de expertos	<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA (incluidas las actividades del análisis de riesgos) • Conocido riesgo a la salud pública

<p>CAC/RCP 033 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales</p> <p>Código de Prácticas de Higiene para las Aguas Potables Embotelladas / Envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)</p>	RCP	¿Combinar los Códigos?	<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA • Comercio internacional • Conocido riesgo a la salud pública
<p>CAC/RCP 006 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Nueces Producidas por Árboles (1972)</p> <p>CAC/RCP 004 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para el Coco Desecado (1971)</p> <p>CAC/RCP 022 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Nueces Molidas (Cacahuete / Maní) (1979)</p>	RCP	¿Combinar los Códigos?	<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA • Conocido riesgo a la salud pública

<p>Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas (2003)</p> <p>CAC/RCP 003 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Frutos Secos (1969)</p> <p>CAC/RCP 005 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Deshidratadas Incluidos los Hongos Comestibles (1971)</p> <p>CAC/RCP 002 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Productos de Hortalizas en Conserva (1969)</p>	RCP	¿Combinar?	<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA
<p>CAC/RCP 23 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados</p> <p>CAC/GL 17 - Directrices sobre Procedimientos para la Inspección Visual de Lotes de Alimentos Envasados para Detectar Defectos Inadmisibles</p> <p>CAC/RCP 40 - Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente</p>	RCP/GL	¿Combinar?	<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA

CAC/RCP 042 - Código de Prácticas de Higiene para las Especies y Plantas Aromáticas Secas (1995)	RCP	¿Combinar?	<ul style="list-style-type: none">• Términos de referencia del CCHA
CAC/GL 014 Guía para la Calidad Microbiológica de las Especies y Hierbas Aromáticas Utilizadas en los Productos Cárnicos y Avícolas Elaborados (1991)			
CAC/RCP 030 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Elaboración de Ancas de Rana (1983)	RCP		<ul style="list-style-type: none">• Términos de referencia del CCHA

CAC/RCP 46 – Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Envasados Refrigerados de Larga Duración en Almacén			<ul style="list-style-type: none">• Términos de referencia del CCHA
CAC/RCP 8 - Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente			<ul style="list-style-type: none">• Términos de referencia del CCHA
CAC/RCP 39 - Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Precocinados y Cocinados en Servicios de Comidas para Colectividades			<ul style="list-style-type: none">• Términos de referencia del CCHA
CAC/RCP 43 - Código de Prácticas de Higiene para la Elaboración y Expendio de Alimentos Vendidos en la Vía Pública			<ul style="list-style-type: none">• Términos de referencia del CCHA
CAC/RCP 47 - Código de Prácticas de Higiene del Codex para el Transporte de los Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados			<ul style="list-style-type: none">• Términos de referencia del CCHA

Directrices			
Anteproyecto de un Proceso por el cual el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos Podría Empezar su Trabajo sobre la Evaluación de Riesgos Microbiológicos / Gestión de Riesgos.	Texto consultivo para directrices		<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA (incluidas las actividades del análisis de riesgos)
Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos. Trámite 2	Texto consultivo para directrices		<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA (incluidas las actividades del análisis de riesgos)
CAC/RCP 1 – Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene – Principios Generales de Higiene de los Alimentos Anexo: Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)	Texto consultivo para RCP / directrices		<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA (incluidas las actividades del análisis de riesgos) • Comercio internacional
Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de Higiene de los Alimentos. Trámite 2	Directrices		<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA (incluidas las actividades del análisis de riesgos) • Comercio internacional
Documento de Debate sobre la Elaboración de Opciones para un Proceso de Interacción entre Comités. ALINORM 03/13A	Texto consultivo para directrices		<ul style="list-style-type: none"> • Obligaciones legales del Codex

Anteproyecto de Directrices para el Control de <i>Listeria monocytogenes</i> en los Alimentos. Trámite 2	¿Nuevo Código o Directriz? (Alinorm 03/13A párr. 110)	Del Grupo de redacción a recabar observaciones Depende de otro trabajo del CCHA, p. ej., Objetivo de inocuidad de los alimentos, etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Conocido riesgo a la salud pública • Comercio internacional • Términos de referencia del CCHA (incluidas las actividades del análisis de riesgos)
Anteproyecto de Directrices para la Reutilización Higiénica del Agua de Elaboración en las Fábricas de Alimentos Trámite 4	Directrices		<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA
CAC/GI 21 – Principios para el Establecimiento y Aplicación de los Criterios Microbiológicos para los Alimentos	GL		<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA
CAC/GL 30 - Principios y Directrices para la Realización de la Evaluación de Riesgos Microbiológicos	GL		<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA
Documento de Debate sobre el Anteproyecto de Directrices para la Evaluación de Materias Objetables en los Alimentos. ALINORM 03/13 (2001)	¿Nuevo GL?	¿?	<ul style="list-style-type: none"> • Términos de referencia del CCHA

ADJUNTO 1: LISTA DE CÓDIGOS PARA SER EXAMINADOS POR EL CCHA

Título del Código	Fecha en la que el Código vigente fue adoptado por la CAC	Categoría del Código
CAC/RCP 1 – Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos	1997, modificado (1999)	General
Anexo: Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)	1997, modificado (2003)	General
CAC/GI 21 – Principios para el Establecimiento y Aplicación de los Criterios Microbiológicos para los Alimentos	1997	General
CAC/GL 30 – Principios y Directrices para la Realización de la Evaluación de Riesgos Microbiológicos	1999	RA
CAC/RCP 46 – Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Envasados Refrigerados de Larga Duración en Almacén	1999	General (alimentos refrigerados)
CAC/RCP 8 - Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente	1976	General (alimentos congelados)
CAC/RCP 23 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados	1993	General (procesamiento térmico)
CAC/RCP 40 - Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente	1993	General (procesamiento térmico)
CAC/GL 17 - Directrices sobre Procedimientos para la Inspección Visual de Lotes de Alimentos Envasados para Detectar Defectos Inadmisibles	1993	General (procesamiento térmico)
CAC/RCP 39 - Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Precocinados y Cocinados en Servicios de Comidas para Colectividades	1993	Alimentos para servicios de comidas para colectividades
CAC/RCP 43 - Código de Prácticas de Higiene para la Elaboración y Expendio de Alimentos Vendidos en la Vía Pública	1995, rev. 2001	Alimentos vendidos en la vía pública
CAC/RCP 21 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños (comprendidas las especificaciones microbiológicas y los métodos de análisis microbiológicos)	1979	Alimentos para lactantes
CAC/RCP ** Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas	2003	Frutas / hortalizas
CAC/RCP 003 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Frutos Secos	1969	Frutas / hortalizas
CAC/RCP 005 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Deshidratadas Incluidos los Hongos Comestibles	1971	Frutas / hortalizas

CAC/RCP 002 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Productos de Hortalizas en Conserva	1969	Frutas / hortalizas
CAC/RCP 006 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Nueces Producidas por Árboles	1972	Nueces
CAC/RCP 004 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para el Coco Desechado	1971	¿Nueces o frutas / hortalizas?
CAC/RCP 022 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Nueces Molidas (Cacahuete / Maní)	1979	Nueces
CAC/RCP 015 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Derivados del Huevo	1976	Huevo
CAC/RCP 042 - Código de Prácticas de Higiene para las Especies y Plantas Aromáticas Secas	1995	Especies
CAC/RCP 030 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Elaboración de Ancas de Rana	1983	Ancas de rana
CAC/RCP 033 - Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales	1985	Agua
Código de Prácticas de Higiene para las Aguas Potables Embotelladas / Envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)	2001	Agua
CAC/RCP 47 - Código de Prácticas de Higiene del Codex para el Transporte de los Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados	2001	General
CAC/GL 014 Guía para la Calidad Microbiológica de las Especies y Hierbas Aromáticas Utilizadas en los Productos Cárnicos y Avícolas Elaborados		

ADJUNTO 2: RESUMEN DEL ESTADO DEL TRABAJO ACTUAL

Asunto	Trámite
Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos. ALINORM 03/13A	6
Anteproyecto de Directrices para la Reutilización Higiénica del Agua de Elaboración en las Fábricas de Alimentos. ALINORM 03/13 (2001)	4. Suspendido hasta la 36 ^a reunión
Anteproyecto de Directrices para el Control de <i>Listeria monocytogenes</i> en los Alimentos. ALINORM 03/13A	2
Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos. ALINORM 03/13A	2
Anteproyecto de Revisión del Código de Prácticas de Higiene para los Productos Derivados del Huevo (CAC/RCP). ALINORM 03/13A	2
Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de Higiene de los Alimentos. ALINORM 03/13A.	2
Documento de Debate sobre las Estrategias de Gestión de Riesgos para <i>Salmonella</i> Spp. en las Aves de Corral	
Documento de Debate sobre las Estrategias de Gestión de Riesgos para <i>Campylobacter</i> Spp. en los Pollos de Engorde	
Documento de Debate sobre las Estrategias de Gestión de Riesgos para <i>Vibrio</i> Spp	Suspendido
Perfil de Riesgos para <i>E. coli</i> enterohemorrágico, Incluida la Identificación de los Productos Básicos Afectados, entre Ellos las Semillas Germinadas, la Carne de Vacuno y de Cerdo Molida. ALINORM 03/13A	
Anteproyecto de un Proceso por el cual el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos Podría Empezar su Trabajo sobre la Evaluación de Riesgos Microbiológicos / Gestión de Riesgos. ALINORM 03/13A	
Documento de Debate sobre el Anteproyecto de Revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños. ALINORM 03/13A	
Documento de Debate sobre la Elaboración de Procesos, Procedimientos y Criterios para Establecer Prioridades en el Trabajo del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. ALINORM 03/13A	
Documento de Debate sobre la Elaboración de Opciones para un Proceso de Interacción entre Comités. ALINORM 03/13A	
Documento de Debate sobre el Anteproyecto de Directrices para la Evaluación de Materias Objetables en los Alimentos. ALINORM 03/13 (2001)	Suspendido hasta la 36 ^a reunión