

# 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 2 del programa

CX/FH 04/2  
Febrero de 2004

## 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*

# S

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

La Comisión del Codex Alimentarius, en su 26<sup>o</sup> período de sesiones, consideró diferentes cuestiones que son pertinentes al trabajo del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Para información más detallada sobre el examen véase el documento ALINORM 03/41, disponible en:

[ftp://ftp.fao.org/codex/alinorm03/al03\\_41s.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/alinorm03/al03_41s.pdf)

#### 1. DECISIONES GENERALES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 26<sup>o</sup> PERÍODO DE SESIONES (Roma, Italia, del 30 de junio al 7 de julio de 2003)

##### 1.1 ENMIENDAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO

###### Aclaración del Artículo VI.4 (Votaciones y procedimientos)

1. La Comisión enmendó el Artículo VI.4 sobre Votaciones y procedimientos a fin de incluir una referencia al Artículo X.2 relativo a la adopción o enmienda de normas del Codex por consenso<sup>1</sup>.

###### Calidad de miembros para las organizaciones regionales de integración económica

2. La Comisión enmendó el Artículo I relativo a la Membresía añadiendo un nuevo Artículo 1.3 (el Artículo 1.3 vigente se reenumeró como Artículo 1.4). La Comisión también añadió un nuevo Artículo II (los Artículos sucesivos se volvieron a numerar en consecuencia) que permitiera a las organizaciones regionales de integración económica ejercer sus derechos para ser miembros de la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares<sup>2</sup>.

###### Medidas para facilitar el consenso

3. La Comisión adoptó las *Medidas para facilitar el consenso* para su inclusión en el Manual de procedimiento como una decisión general de la Comisión<sup>3</sup>.

#### 1.2 EVALUACIÓN CONJUNTA FAO/OMS DE LA LABOR DEL CODEX ALIMENTARIUS Y DE OTROS TRABAJOS DE LA FAO Y LA OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

4. La Comisión aprobó la mayoría de las propuestas presentadas por la Secretaría del Codex para la aplicación de las recomendaciones de la Evaluación Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius,

<sup>1</sup> ALINORM 03/41, párrs. 15-18 y Apéndice II.

<sup>2</sup> ALINORM 03/41, párrs. 19-24 y Apéndice II.

<sup>3</sup> ALINORM 03/41, párrs. 28-31 y Apéndice III.

disponiendo la puesta en práctica inmediata de algunas de ellas y pidiendo al Comité del Codex sobre Principios Generales que en reuniones especiales redactara los artículos del Reglamento necesarios para la aplicación de otras. A continuación se presenta un resumen de algunas decisiones específicas. Información más detallada sobre este asunto puede ser encontrada en el informe del 26º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 03/41, párrs. 149-183).

### **1.2.1 Aspectos generales**

#### ***Celebración de períodos de sesiones anuales de la Comisión***

5. La Comisión acordó reunirse anualmente durante los dos próximos años pero que en el futuro, en cada período de sesiones, debatiría en qué momento debía celebrarse el período de sesiones sucesivo y cuál sería el carácter general del programa de trabajo del mismo, a fin de lograr el adecuado equilibrio entre los temas relacionados con las normas, la orientación general del trabajo y las cuestiones de políticas, tomando en cuenta además los recursos disponibles para una participación adecuada.

#### ***Aplicación de las recomendaciones de la Evaluación***

6. La Comisión decidió confiar al Comité Ejecutivo la responsabilidad del seguimiento y la supervisión del avance de la aplicación de las recomendaciones contenidas en el informe de la Evaluación. Se programarían dos reuniones por año del Comité Ejecutivo a fin de absorber esta carga de trabajo adicional.

#### ***Prioridades para la aplicación***

7. La Comisión decidió que las prioridades debían ser las siguientes:

- (a) Procesos de gestión de normas, con la debida atención a las necesidades particulares de los países en desarrollo.
- (b) Funciones y composición del Comité Ejecutivo, incluida la participación de observadores en él y en sus procedimientos.
- (c) Examen de las estructuras y mandatos de los comités (incluidos los comités regionales).
- (d) Examen del Reglamento y procedimientos, incluidas las directrices para los comités del Codex.

La Comisión llegó a la conclusión de que las cuatro prioridades tenían la misma importancia, y de que el orden establecido se basaba en la posibilidad de avanzar con rapidez.

### **1.2.2 Examen de la estructura de los comités del Codex y de los mandatos de éstos y de los grupos de acción, incluidos los comités regionales**

8. La Comisión decidió que todos los comités y grupos de acción debían examinarse juntos, teniendo en cuenta el objetivo de reducir el número de reuniones y asegurarse de que éstas fueran breves y específicas. La Comisión refrendó la recomendación formulada por el Comité Ejecutivo acerca de la selección de los consultores a los que se confiaría el examen,<sup>4</sup> y subrayó la importancia crítica de la transparencia en este proceso.

### **1.2.3 Mejora de los procesos de gestión de normas**

#### ***Examen crítico de las propuestas de emprender trabajos y supervisión de los avances logrados en la elaboración de normas***

9. La Comisión decidió ratificar el proceso de examen crítico propuesto, incluida la preparación de documentos de proyectos para normas grandes así como la recomendación, estrechamente relacionada con esta propuesta, de revisar los **CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS** a fin de garantizar la pertinencia de las normas del Codex a nivel internacional.

#### ***Responsabilidad de la gestión de normas***

10. La Comisión decidió que el Comité Ejecutivo sería el órgano encargado de emprender el examen crítico de los nuevos trabajos. La Comisión no se mostró favorable a la sustitución del Comité Ejecutivo por una Junta Ejecutiva.

---

<sup>4</sup> ALINORM 03/4, párr. 23.

### ***Adopción de decisiones en un plazo limitado***

11. La Comisión decidió que el órgano responsable de la gestión de normas (es decir, el Comité Ejecutivo) debía examinar el estado de la elaboración de los proyectos de normas al finalizar un plazo especificado, normalmente de no más de cinco años, y notificar sus conclusiones a la Comisión. El plazo establecido podría ser inferior a cinco años cuando fuera apropiado, o si así se hubiera establecido durante el proceso de examen crítico de los nuevos trabajos.

### ***Procedimientos de elaboración de normas simplificados***

12. La Comisión decidió mantener el proceso de ocho trámites con los mecanismos ya existentes para acelerarlo cuando fuera necesario.

### ***Recurso a promotores y Establecimiento de grupos de trabajo por medios electrónicos y/o grupos de trabajo basados en la presencia física***

13. La Comisión estuvo de acuerdo en principio con las tres propuestas, pero decidió que el órgano encargado del examen del Manual de procedimiento debería aclarar mejor las modalidades. Con respecto a los grupos de trabajo por medios electrónicos, la Comisión señaló que éstos eran un instrumento para el intercambio de opiniones pero no para la adopción de decisiones. Los grupos de trabajo basados en la presencia física debían establecerse con carácter especial, estar abiertos a la participación de todos los miembros, tomar en cuenta las necesidades de los países en desarrollo y establecerse únicamente cuando el Comité haya tomado esa decisión por consenso después de haberse examinado otras estrategias propuestas.

### ***Adopción de normas***

14. La Comisión decidió que debía permitirse la adopción de normas con un número limitado de enmiendas, siempre y cuando el proyecto de normas se hubiera remitido a la Comisión existiendo un consenso y sobre la base de la recomendación del Comité Ejecutivo.

## **1.2.4 Examen del Reglamento y de otras cuestiones de procedimiento**

### ***Responsabilidad por el examen del procedimiento***

15. La Comisión decidió que el examen del procedimiento fuera realizado por el Comité del Codex sobre Principios Generales, en reuniones especiales y con un marco temporal limitado. La Comisión convino en que el Comité necesitaría instrucciones claras, términos de referencia de la Comisión y el apoyo de la Secretaría del Codex.

### ***Enmienda del mandato del Codex***

16. La Comisión decidió que el mandato del Codex en vigor, tal como se expresaba en el Artículo 1 de los Estatutos de la Comisión, debía mantenerse pero que se podría debatir en el futuro.

### ***Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos***

17. La Comisión pidió al Comité del Codex sobre Principios Generales que volviera a redactar los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*, a fin de que reflejaran las prioridades actuales de la Comisión y proporcionaran instrumentos de evaluación explícitos para juzgar las propuestas de trabajo con arreglo a las prioridades.

## **1.3 ANÁLISIS DE RIESGOS<sup>5</sup>**

18. Durante el examen de las Políticas de Análisis de Riesgos de la Comisión del Codex Alimentarius (para información más detallada véase ALINORM 03/41, párrs. 142-148) la Comisión adoptó el Proyecto de Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos en el Marco del Codex Alimentarius elaborado por el Comité sobre Principios Generales y **pidió a los comités del Codex pertinentes** que elaboraran o ultimaran las directrices específicas sobre análisis de riesgos en sus respectivas esferas de competencia para que se incluyeran en el Manual de procedimiento, tal como se recomendaba en el Plan de acción antes mencionado. La Comisión observó que esos textos se remitirían al Comité sobre Principios Generales a fin de asegurar la coordinación de los trabajos y la coherencia con los Principios de Aplicación Práctica generales.

---

<sup>5</sup> ALINORM 03/26/6, ALINORM 03/33A Apéndice IV.

19. Se invita al Comité, por lo tanto, a examinar el trabajo que en este respecto sea necesario además del trabajo que ya ha sido realizado por el mismo.

#### **1.4 FONDO FIDUCIARIO FAO/OMS<sup>6</sup>**

20. La Comisión acogió con agrado los avances realizados en el Fondo Fiduciario FAO/OMS para la Participación de los Países en Desarrollo en los Procedimientos de Elaboración de Normas del Codex y expresó su esperanza de que el Fondo alcanzara el nivel mínimo deseable antes de finales del año 2003, a fin de que pudiera estar en funcionamiento para la fecha del próximo período de sesiones de la Comisión.

#### **1.5 PROPUESTAS PARA ELABORAR NORMAS Y TEXTOS AFINES NUEVOS**

21. Durante el examen de esta cuestión, la delegación de los Estados Unidos de América expresó la opinión de que el trabajo de elaboración de un código de prácticas para el uso inocuo del cloro activo bajo la dirección del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos debía tener en cuenta las ventajas para la salud pública del uso del cloro activo como medio para controlar los agentes patógenos. Se destacó que la evaluación de riesgos de la utilización de compuestos de cloro y/o sus productos de reacción debían realizarla conjuntamente el JECFA y las JEMRA, o bien una Consulta mixta de expertos FAO/OMS, y que tal vez se necesitaría asesoramiento especializado con respecto a la utilización del cloro con fines de higiene de los alimentos. La Comisión acordó emprender los nuevos trabajos en el entendimiento de que las recomendaciones sobre el uso inocuo del cloro activo requerirían una estrecha colaboración con otros comités del Codex, tal como el Comité sobre Higiene de los Alimentos.

#### **1.6 OTRAS CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS**

##### *Asesoramiento científico*

22. La Comisión acogió con agrado los avances logrados por la FAO y la OMS en la preparación del Estudio consultivo sobre la prestación de asesoramiento científico, y manifestó su reconocimiento por ellos. Asimismo, la Comisión indicó la necesidad de lograr que todas las partes interesadas intervinieran en el proceso, y la importancia de asegurar una interacción adecuada entre los evaluadores de riesgos y los gestores de riesgos. Se sugirió que dicho proceso también debía contemplar mecanismos para evitar la duplicación de trabajo.

23. La Comisión tomó nota de los esfuerzos desplegados por la FAO y la OMS en relación con el aumento de la transparencia en la selección de los expertos, así como con los procedimientos de trabajo y con una mayor puntualidad y calidad del asesoramiento científico que se proporcionaba al Codex.

24. La Comisión reconoció la gran cantidad de peticiones de asesoramiento científico que se presentaban en todo el sistema del Codex. Asimismo, la Comisión reconoció la necesidad de que el Codex estableciera prioridades entre tales peticiones, en coordinación con las Secretarías de los comités científicos de la FAO y la OMS y de las consultas especiales de expertos y tomando en cuenta las necesidades de asesoramiento científico de los países en desarrollo.

25. La Comisión señaló la necesidad de que los Países Miembros proporcionaran datos apropiados, expertos y otros recursos necesarios para facilitar la prestación oportuna del asesoramiento solicitado. Además, subrayó la importancia de que se examinaran datos de países en desarrollo. En relación con esto, destacó que la FAO y la OMS debían ayudar a dichos países a producir los datos requeridos a efectos del establecimiento de normas internacionales. La Comisión acogió con agrado la resolución de la Asamblea Mundial de la Salud en este sentido y los esfuerzos desplegados por la FAO y la OMS.

##### *Taller de la FAO y la OMS sobre la prestación de asesoramiento científico al Codex y los países miembros, del 27 al 29 de enero de 2004*

26. La FAO y la OMS están implementando un proceso consultivo como un medio para mejorar la prestación de asesoramiento científico al Codex y a los países miembros de la FAO y la OMS. El estudio examinará cuestiones relacionadas con la independencia, transparencia, puntualidad, eficiencia, integridad, continuidad y calidad del asesoramiento. La FAO y la OMS están comprometidas a llevar a cabo el proceso

---

<sup>6</sup> Para información más detallada sobre el examen véase ALINORM 03/41, párrs. 184-189.

de examen de manera abierta y transparente, con la intención de tomar en cuenta todas las opiniones y puntos de vista presentados por las partes interesadas.

27. La FAO y la OMS han convenido en los pasos del proceso consultivo que consisten en una Reunión de planeación, un Foro por medios electrónicos, un Taller y una Consulta de expertos, los cuales están programados para el próximo año.

28. El Taller, que tendrá lugar próximamente, es el segundo paso en el proceso consultivo de la FAO y la OMS. Durante el taller, se pedirá a expertos que lleguen a un acuerdo sobre un grupo de cuestiones de prioridad, que si fueran tratadas, mejorarían significativamente la gestión y los procedimientos de trabajo de la FAO y la OMS en la prestación del asesoramiento científico.

29. Los antecedentes para el Taller incluyen los documentos preparativos para el foro que se llevará a cabo por medios electrónicos y el análisis de las observaciones recibidas de los participantes del foro.

30. La FAO y la OMS presentarán información actualizada sobre esta cuestión durante la reunión.

## 2. DECISIONES DE LA COMISIÓN RESPECTO AL TRABAJO DEL COMITÉ

### *Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*

31. La Comisión **adoptó** el Proyecto de Directrices en el Trámite 8 con una enmienda al texto de la sección 3.2.3 referente a la “salud del personal” suprimiendo la mención del contacto indirecto de éste con las frutas y hortalizas frescas. Las delegaciones del Canadá y Finlandia expresaron sus reservas con respecto a la enmienda en cuestión<sup>7</sup>.

### *Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y Directrices para su Aplicación: Proyecto Revisado*

32. La Comisión **adoptó** las Directrices revisadas en el Trámite 8, tal como se habían propuesto. Al mismo tiempo, señaló la importancia del documento sobre los “*Obstáculos para la Aplicación del Sistema HACCP, en particular en las Empresas Pequeñas y/o Menos Desarrolladas, y Soluciones para Superarlos*”, que la FAO y la OMS estaban elaborando para que en el futuro se adoptara como referencia en las Directrices. La Comisión alentó a la FAO y la OMS a finalizar cuanto antes los planes para un proyecto que produjera un informe destinado a los encargados de la formulación de políticas y las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas, informe que se basaría en el documento mencionado, y convino en informar a la Comisión en su próximo período de sesiones sobre la marcha de este proyecto.

### *Consulta de expertos sobre el género Enterobacter*<sup>8</sup>

33. La Comisión tomó nota de la necesidad de atender a las preocupaciones relativas a patógenos que podían estar presentes en la fórmula (preparado) para lactantes, y **convino** en añadir una Consulta de expertos sobre el género Enterobacter, incluida *Enterobacter sakazakii*, y *Clostridium botulinum* a la lista de peticiones de asesoramiento científico para la FAO y la OMS, a fin de que el Comité Ejecutivo la examinara y le asignara la prioridad correspondiente.

### *Directrices para la Conservación de la Leche Cruda mediante la Aplicación del Sistema de la Lactoperoxidasa (CAC/GL 13-1991)*<sup>9</sup>

34. La Comisión recordó la petición del Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos de que se examinara la aplicación del sistema de la lactoperoxidasa para la conservación de la leche cruda en productos destinados al comercio internacional<sup>10</sup>, así como la petición de un grupo de expertos de la FAO de que se examinaran enmiendas a las Directrices. La Comisión tomó nota de la aclaración proporcionada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (ALINORM 03/13A, párrs. 9-12) y **refrendó** las opiniones de éste de la siguiente manera:

<sup>7</sup> ALINORM 03/42, párr. 59 y Apéndice V.

<sup>8</sup> ALINORM 03/13A, párrs. 167-173.

<sup>9</sup> ALINORM 03/13, párrs. 9-12.

<sup>10</sup> ALINORM 03/11, párrs. 11-13.

- la aplicación del sistema debía seguir limitándose a los países donde no se dispusiera de instalaciones apropiadas de refrigeración, y no debía utilizarse para fines de comercio internacional;
- no había datos microbiológicos claros para determinar en qué medida este sistema era eficaz para el control de los patógenos transmitidos por los alimentos y cuáles podían ser las consecuencias microbiológicas de su utilización prolongada;
- debían seguirse aplicando las restricciones que actualmente excluían el uso del sistema de la lactoperoxidasa en productos destinados al comercio internacional;
- no había necesidad de una revisión de las Directrices existentes y no se requería un examen por parte del JECFA.

35. La Comisión observó también que el examen de esta cuestión en el futuro dependería de la disponibilidad de evaluaciones de riesgos microbiológicos y químicos del proceso adecuadas.

### 3. ASUNTOS DE OTROS COMITÉS DEL CODEX

#### 3.1 Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

##### *Evaluación del Riesgo Microbiológico sobre Vibrio spp*

36. El Comité formó un Grupo de trabajo especial tras la petición del Comité sobre Higiene de los Alimentos para examinar el documento de debate sobre las Estrategias de la gestión de riesgos para *Vibrio* spp. en los mariscos y a fin de utilizar mejor el resultado de dicho documento en la preparación del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Tema 6 del programa) y el Anteproyecto de Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Elaborados (Tema 7 del programa).

37. El Comité tomó nota del informe del Grupo de trabajo especial presentado por el Dr. G. P. Hoskin preparado como respuesta a la petición del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. El Comité expresó su agradecimiento al Grupo de trabajo y a la Consulta mixta de expertos FAO/OMS por su excelente respuesta a las preguntas del CCFFP y acordó lo siguiente.

38. Los códigos y normas elaborados por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros abarcan los peligros en las normas y proporcionan guías sobre sus controles en los códigos. Los códigos típicamente recalcan la necesidad de evitar peligros y además proporcionan un poco de información relativa a la mitigación. Esta información tiende a ser de carácter general debido a la variabilidad y la complejidad de los productos y de su movimiento desde la captura hasta la producción del producto final. Sin embargo, en la elaboración tanto del Código de prácticas como de la Norma para los moluscos bivalvos se utiliza la información sobre los vibriones presentada recientemente en perfiles de riesgos y evaluaciones de riesgos. En particular, las cuatro preguntas sobre la gestión de riesgos planteadas por el CCFFP a la Consulta mixta de expertos FAO/OMS, así como la información en el perfil de riesgos del Comité sobre Higiene de los Alimentos son de gran valor para el Comité y serán consideradas más a fondo por éste durante su trabajo relativo al Código y a la Norma para los mariscos moluscos bivalvos. Continuarán los debates en el Comité respecto a la reducción de riesgos en los moluscos crudos a raíz de patógenos que no son controlados por los criterios de agua de captura tradicionales y por el uso tradicional del tratamiento con agua después de la cría mediante reinstalación o depuración.

39. El Comité señaló que el documento sobre la Gestión de riesgos trata el tema de *V. parahaemolyticus* a fondo, pero no explora otros vibriones marinos que pudieran ser patógenos.

40. Asimismo, el Comité observó que las preguntas que enfrentan los gestores de riesgos incluyen la eficacia de los procedimientos de mitigación, la necesidad de encontrar y adoptar los métodos de análisis más relevantes, la necesidad de establecer tolerancias por parte de los gestores de riesgos y la necesidad de saber qué productos presentan peligros importantes de cualquier fuente en particular.

A continuación se presentan algunos ejemplos de éstas:

- ¿Se encuentran cepas patógenas tales como la destacada cepa patógena O3:K6 en poblaciones marinas templadas de *V. parahaemolyticus* de latitudes tropicales?

- ¿Deberían ser examinados los productos de pesca de mar abierto durante el proceso de importación para la detección de *V. parahaemolyticus* o *V. cholerae*? El perfil de riesgos de hecho citó casos de productos aparentemente de pesca a mar abierto tales como el atún.
- ¿Cuál es el riesgo de *V. cholerae* naturalmente presente en las latitudes tropicales?
- ¿Cuál es el riesgo de *V. parahaemolyticus*, y de otros vibriones marinos, en productos destinados a procesamiento ulterior, incluida la cocción, en comparación con productos destinados al consumo crudo o productos ligeramente cocidos? ¿Podrían o deberían los gestores de riesgo establecer distintas tolerancias para ser aplicadas a cada producto tomando como base su uso previsto?
- Los gestores de riesgos necesitan más información si han de utilizar los límites totales para vibriones (p. ej., el uso de una tolerancia de 0, 100, ó 1000 cfu/g *V. parahaemolyticus*) para controlar el riesgo de cepas patógenas, tales como cepas + *tdh* (hemolisina directa termoestable). ¿Sería el riesgo diferente para productos de latitudes tropicales comparados con productos de latitudes templadas?
- ¿Qué tan eficaz es el uso de un lavado con agua potable desinfectada o un lavado con agua clorada en el pescado o camarones (gambas) y otras especies de mariscos moluscos no bivalvos para reducir las cargas bacterianas?
- ¿Cómo se comparan estos procesos, destinados a reducir las cargas bacterianas, con los procesos de control de la temperatura, destinados a prevenir aumentos en las cantidades de bacterias?

41. El Comité acordó que se podría necesitar más asesoramiento específico y cooperación por parte del Comité sobre Higiene de los Alimentos respecto a preguntas sobre la gestión de riesgos en el futuro.

36. Se invita al Comité, por lo tanto, a examinar la información presentada.

### ***Ratificación de disposiciones sobre la higiene***

42. Se decidió que la petición de ratificar disposiciones sobre la higiene en el Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros: Sección 2.2 y 2.6 de Definiciones, Sección 6 – Acuicultura y sección 10 – Elaboración de Productos Pesqueros Rebozados Congelados Rápidamente en el Trámite 5/8 (ALINORM 04/27/18, Apéndice V) y Proyecto de Norma para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado en el Trámite 8 (ALINORM 04/27/18, Apéndice II) sería considerada en el Tema 3 del programa.

### **3.2 Comité del Codex sobre Higiene de las Carnes**

43. El Comité tomó nota de los asuntos planteados por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCHA) en su 35ª reunión<sup>11</sup> relacionados con su examen de los documentos de debate sobre las Estrategias de Gestión de Riesgos para *Salmonella* spp. en las Aves de Corral y sobre las Estrategias de Gestión de Riesgos para *Campylobacter* spp. en las Aves de Corral (Pollos de Engorde) y los conceptos y definiciones propuestas para los Objetivos de inocuidad de los alimentos (OIA) y el Nivel adecuado de protección (NAP) en el *Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos*.

44. El Comité observó que los debates del CCHA sobre los conceptos y definiciones propuestas para los Objetivos de inocuidad de los alimentos (OIA) y el Nivel adecuado de protección (NAP) dentro del contexto de su examen del Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos<sup>12</sup> ya habían sido examinados por el CCMPH durante la elaboración del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne.

---

<sup>11</sup> CX/MPH 03/2-Add.1

<sup>12</sup> ALINORM 03/13A, párrs. 82-90.

45. Con respecto a la continuación de la elaboración de los documentos de debate sobre las Estrategias de Gestión de Riesgos para *Salmonella* spp en las Aves de Corral<sup>13</sup> y sobre las Estrategias de Gestión de Riesgos para *Campylobacter* spp. en las Aves de Corral (Pollos de Engorde)<sup>14</sup> por parte del CCHA, el Comité aceptó la oferta de la Secretaría del Codex de proporcionar una actualización sobre estas materias en la 10ª reunión del CCMPH, especialmente desde un punto de vista relativo al examen futuro del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne. La Secretaría del Codex acordó facilitar la comunicación entre el CCMPH y el CCHA, y viceversa.

#### 4. OTROS ASUNTOS

##### *Taller Mixto OMS/FAO/OIE de Expertos sobre el Uso de Antimicrobianos, No Destinado a los Seres Humanos, y la Resistencia Antimicrobiana, Ginebra, del 1 al 5 de diciembre de 2003*

46. Esta Consulta fue celebrada por la FAO, la OIE y la OMS para realizar una evaluación científica de los riesgos respecto a la resistencia antimicrobiana que surge del uso de antimicrobianos en los animales (incluida la acuicultura) y las plantas y para formular recomendaciones y opciones para acciones de gestión de riesgos futuras a fin de ser examinadas por la Comisión del Codex Alimentarius y la OIE.

47. En el Taller de expertos se llegó a la conclusión de que la vigilancia del uso de antimicrobianos, no destinado a los seres humanos, y la resistencia antimicrobiana en los alimentos y animales es importante para la identificación de problemas de resistencia y como una base para la selección de intervenciones que limiten el desarrollo y la diseminación de la resistencia en todos los niveles.

48. Se han realizado varios intentos recientes para cuantificar la magnitud de los impactos relacionados con la salud en la población humana. Las estimaciones varían grandemente desde pequeñas a grandes, dependiendo del organismo y el antimicrobiano de interés, y están acompañadas de una incertidumbre considerable.

49. En el Taller se concluyó que los residuos de antimicrobianos en los alimentos, que se encuentran actualmente bajo regímenes regulatorios, representan un riesgo a la salud humana significativamente menor que el riesgo relacionado con las bacterias resistentes a los antimicrobianos en los alimentos.

50. Los enfoques de la evaluación de riesgos que tratan adecuadamente el amplio rango de impactos potenciales en la salud humana necesitan ser desarrollados más a fondo con miras a habilitar una gestión de riesgos eficaz de la resistencia antimicrobiana en el plano internacional. Se invita a la OIE a continuar su labor sobre el análisis de riesgos en colaboración con la FAO y la OMS.

51. El Taller recomendó que la Comisión del Codex Alimentarius, en colaboración con la OIE cuando proceda, tome pasos coordinados a fin de gestionar estos riesgos concentrándose en el carácter microbiológico de los peligros.

---

<sup>13</sup> ALINORM 03/13A, párrs. 42-48.

<sup>14</sup> ALINORM 03/13A, párrs. 49-54.