

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 7 del programa

CX/FH 05/37/7 – Add. 2
Febrero de 2005

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésima séptima reunión

Buenos Aires, Argentina, del 14 al 19 de marzo de 2005

S

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA VALIDACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL

Observaciones presentadas por Argentina

ARGENTINA

OBSERVACIONES GENERALES

La redacción de la nueva versión del Anteproyecto - CX/FH 05/37/07 - ha considerado las recomendaciones efectuadas por el Comité en su 36ª reunión. En este sentido cabe destacar que el documento ha sido simplificado, adquiriendo un lenguaje más directo y un formato de “directrices”, facilitándose de esta manera tanto su comprensión como su aplicación.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

El anteproyecto establece con claridad la relación existente entre la validación y el nivel apropiado de protección (NAP), así como los alcances de esta relación.

IV. CONCEPTO Y NATURALEZA DE LA VALIDACIÓN

El último párrafo considera que “La validación de las medidas de control o de los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se realiza **antes** de su implementación real”. En algunos casos existen acuerdos bilaterales en los que los gobiernos aceptan realizar la evaluación de la efectividad de la medida por medio de la vigilancia y la verificación de cierto número de embarques al inicio de la comercialización, si sólo se acepta la validación previa, esta modalidad no está siendo considerada en estas directrices. Con el propósito de tener en cuenta estas situaciones, y evitar que posibles acuerdos entre dos gobiernos queden fuera de las directrices internacionales, Argentina sugiere la siguiente incorporación:

“La validación de las medidas de control o de los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se realiza antes de su implementación real, salvo acuerdos sobre la materia que existan o se realicen a nivel gubernamental entre dos o más países”.

V. PASOS PREVIOS A LA VALIDACIÓN DE LAS MEDIDAS DE CONTROL

Argentina considera que en el numeral 1) debería ser mencionada la evaluación de riesgos como medio o herramienta para la identificación del peligro o peligros que pueden ser controlados. En virtud de ello se sugiere la siguiente incorporación:

1) La identificación del peligro o peligros que pueden ser controlados, fundamentados en una evaluación de riesgos.

VI. EL PROCESO DE VALIDACIÓN

Un aspecto a destacar positivamente es que el proceso considera que cuando existe conocimiento histórico sobre el funcionamiento de la medida de control específica, y éstas resultan efectivas para el control de un peligro específico, la medida se considerará validada.

Atendiendo a que una variedad de medidas se aplica históricamente, Argentina estima que este aspecto debiera ser más fuertemente destacado en el documento con la incorporación de una especial consideración al conocimiento de la inexistencia de detecciones en la falta de efectividad de la medida.

VII. PRIORIDADES PARA LA VALIDACIÓN

Así como la aceptación por medio de la validación de medidas que no eran conocidas, utilizadas o aceptadas, puede aportar flexibilidad al sistema de control de inocuidad de alimentos, Argentina considera que es necesario también tener en cuenta que si se requiriera la validación de todas, o casi todas, las medidas de control que se emplean en el sistema, éste incrementaría su rigidez.

Si se tienen en cuenta los alcances que puede tener la implementación de estas directrices, en el sentido de ser exigidas para la mayoría de las medidas de control que se aplican, y los altos recursos que se requieren para la validación, es altamente probable que tenga un impacto negativo en el comercio internacional de productos originarios de países en desarrollo, así como podrían ser fácilmente utilizadas como una barrera al comercio de los mismos. Este impacto puede darse no sólo porque el sector productor y la industria de los países en desarrollo no cuenten con los recursos necesarios para las validaciones requeridas, sino que podrían alcanzar también a las autoridades competentes al momento de establecer nuevos requisitos reglamentarios.

Esto requiere que se preste especial atención a los alcances de la validación, en especial sobre las medidas que ya se implementan y las que se han utilizado en forma histórica.

Los parámetros asignados para la priorización de medidas de control parecen ser los adecuados ya que el nivel de riesgo y la importancia de la medida son los que mayor incidencia tienen en el control de la higiene de los alimentos.

Sin embargo, Argentina considera que se debería ser muy cauto en relación con la afirmación que “En principio, se deberían validar **todas** las medidas de control utilizadas para controlar la variedad de peligros que están posiblemente relacionados con un producto o grupo de productos alimenticios”.

Si bien en el 3° punto se hace alguna consideración hacia la experiencia histórica, no se tiene en cuenta como antecedente que fundamente la exención de evaluación ante el uso histórico de la medida y la ausencia de detecciones de incumplimiento o insuficiente efectividad de la medida de control, por ello Argentina propone incorporar lo siguiente:

“En principio, se deberían validar ~~todas~~ las medidas de control utilizadas para controlar la variedad de peligros que están posiblemente relacionados con un producto o grupo de productos alimenticios”.

Dentro del punto Experiencia histórica se debería incorporar:

- Experiencia histórica: Si se tiene experiencia y conocimiento histórico respecto del funcionamiento de una medida de control e información fehaciente sobre la inexistencia de fallas en su efectividad, éstos antecedentes serán la validación de la medida. Si se tiene un poco de escasa experiencia o no se tiene experiencia alguna..... (sigue igual)”.