

comisión del codex alimentarius

S



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 1 del programa

CX/FH 05/37/1
enero de 2005

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésimo-séptima reunión

Buenos Aires, Argentina, 14 – 19 de marzo de 2005

Hotel y Centro de Convenciones Sheraton Buenos Aires, San Martín 1225/1275, Buenos Aires,
Argentina, de las 10.00 horas del lunes 14 de marzo al sábado 19 de marzo de 2005

PROGRAMA PROVISIONAL

Tema del programa	Asunto	Signatura del documento
	Apertura de la reunión	
1.	Aprobación del programa	CX/FH 05/37/1
2.	Cuestiones remitidas al Comité sobre Higiene de los Alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros comités del Codex	CX/FH 05/37/2
3.	Documento de debate sobre la gestión del trabajo del Comité	CX/FH 05/37/3
	- <i>Observaciones</i>	CX/FH 05/37/3-Add.1
4.	Anteproyecto de Revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños en el Trámite 4	CX/FH 05/37/4
	- <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 05/37/4-Add.1
5.	Anteproyecto de Directrices sobre la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos a la [Gestión] de <i>Listeria monocytogenes</i> en los Alimentos en el Trámite 4	CX/FH 05/37/5
	- <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 05/37/5-Add. 1
6.	Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos en el Trámite 4	CX/FH 05/37/6
	- <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 05/37/6-Add.1
7.	Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de la Higiene de los Alimentos en el Trámite 4	CX/FH 05/37/7
	- <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 05/37/7-Add.1

- | | | |
|-----|---|--|
| 8. | Anteproyecto de Revisión del Código de Prácticas de Higiene para Productos de Huevo (CAC/RCP 15-1976) en el Trámite 4
- <i>Observaciones en el Trámite 3</i> | CX/FH 05/37/8

CX/FH 05/37/8-Add.1 |
| 9. | Informes de las Consultas Especiales de Expertos FAO/OMS sobre la evaluación de riesgos asociados a los peligros microbiológicos en los alimentos y cuestiones conexas | CX/FH 05/37/9 |
| 10. | Documento de debate sobre las directrices para la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al control basado en el riesgo de <i>Salmonella spp.</i> en las aves de corral | CX/FH 05/37/10 |
| 11. | Documento de debate sobre las directrices para la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al control basado en el riesgo de <i>E. coli</i> enterohemorrágico en la carne de vacuno picada y las salchichas fermentadas | CX/FH 05/37/11 |
| 12. | Documento de debate sobre las directrices relativas a las opciones de gestión de riesgos para <i>Campylobacter</i> en los pollos para asar | CX/FH 05/37/12 |
| 13. | Otros asuntos y trabajos futuros: a) Perfil de riesgos de <i>Vibrio spp.</i> en los mariscos | CX/FH 05/37/13 |
| b) | Documento de debate sobre los virus en los alimentos | CX/FH 05/37/14 |
| c) | Proyecto de mandato de la Consulta de expertos FAO/OMS sobre los usos del cloro activo | CX/FH 05/37/15 |
| 14. | Fecha y lugar de la próxima reunión | |
| 15. | Aprobación del informe | |

Nota:

La Secretaría del Codex de los Estados Unidos de América distribuirá ejemplares impresos de los documentos, excepto el correspondiente al tema 1 del programa. Para pedir información se ruega dirigirse al Sr. Ali Syed, fax: 1 202 720-3157, correo electrónico: Syed.Ali@fsis.usda.gov

Los documentos de trabajo se irán incluyendo en la página Web del Codex a medida que se vayan preparando y se podrán descargar e imprimir mediante el acceso a la siguiente URL:

<http://www.codexalimentarius.net>

Se ruega a los delegados que lleven consigo a la reunión todos los documentos que se les hayan distribuido, puesto que en la reunión sólo se dispondrá de un número limitado de ejemplares.

NOTAS SOBRE EL PROGRAMA PROVISIONAL

Apertura de la reunión: La reunión será inaugurada por el Gobierno anfitrión.

Tema 1 del programa. Aprobación del programa (Doc. Ref. CX/FH 05/37/1). De conformidad con lo dispuesto en el Artículo V.1 del Reglamento, el primer tema del programa provisional será la aprobación del programa.

Tema 2 del programa. Cuestiones remitidas al Comité sobre Higiene de los Alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros comités del Codex (Doc. Ref. CX/FH 05/37/2). El documento se basa en la información preparada por la Secretaría del Codex. Se invita al Comité a examinar los asuntos que le han remitido la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros comités, y a tomar medidas en caso necesario.

Tema 3 del programa. Documento de debate sobre la gestión del trabajo del Comité (Doc. Ref. CX/FH 05/37/3). Se invita al Comité a examinar los procedimientos de trabajo con objeto de determinar sus trabajos, establecer prioridades entre éstos y llevarlos a cabo; se le invita también a interactuar con otros comités, consultas especiales de expertos y grupos de acción del Codex. Las observaciones en respuesta al documento CX/FH 05/37/3 se presentarán en el documento CX/FH 05/37/3-Add. 1. Por otra parte, está previsto que, antes de la reunión del sábado 12 de marzo de 2005, el Grupo de Trabajo se reúna para debatir sobre las observaciones recibidas y, en caso necesario, revisar el documento. El documento resultante de la reunión del Grupo de Trabajo se publicará como CRD 1.

Tema 4 del programa. Anteproyecto de Revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños (Doc. Ref. CX/FH 05/37/4). El Canadá ha preparado el código revisado propuesto con la asistencia de sus colaboradores en la redacción. Se invita también al Comité a agilizar la labor de la Reunión FAO/OMS sobre *E. Sakazaki* y otros Microorganismos en los Preparados en Polvo para Lactantes¹. En el documento CX/FH 05/37/4-Add.1 se presentan las observaciones recibidas en respuesta al documento CX/FH 05/37/4.

Tema 5 del programa. Anteproyecto de Directrices sobre la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos a la [Gestión] de *Listeria monocytogenes* en los Alimentos (Doc. Ref. CX/FH 05/5). En la 36ª reunión del Comité se proporcionaron varias propuestas de modificación del documento a los redactores. Además, el Comité pidió al Grupo de Redacción que preparara un Anexo a las Directrices sobre el establecimiento de Objetivos de inocuidad de los alimentos (OIA) y el objetivo y los criterios de rendimiento conexos, incluidos los criterios microbiológicos para *Listeria monocytogenes* en los alimentos listos para el consumo. Se invita al Comité a examinar las directrices propuestas mencionadas, que ha elaborado Alemania con la asistencia de sus colaboradores en la redacción. Las observaciones de los gobiernos se resumen en el documento CX/FH 05/37/5-Add.1.

Tema 6 del programa. Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos (Doc. Ref. CX/FH 05/37/6). El texto actual del documento es el resultado de las mejoras introducidas a la luz del debate del CCFH en su 36ª reunión y de la reunión del Grupo de Redacción dirigida por Francia. En el documento CX/FH 05/37/6-Add.1 se presentan las observaciones recibidas en respuesta al documento CX/FH 05/6. Antes de la sesión del domingo el Grupo de Trabajo se reunirá para abordar las observaciones y revisar el documento. El documento resultante de la reunión del Grupo de Trabajo se publicará como CRD 2.

Tema 7 del programa. Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de la Higiene de los Alimentos (Doc. Ref. CX/FH 05/7). En la 36ª reunión del Comité se facilitaron al Grupo de Redacción varias propuestas de modificación. Se invita al Comité a examinar en el Trámite 4 el Anteproyecto de Directrices elaborado por los Estados Unidos de América con sus colaboradores en la redacción. Las observaciones de los gobiernos figuran en el documento CX/FH 04/37/7-Add.1.

¹ *Enterobacter sakazaki* y otros microorganismos en los preparados en polvo para lactantes. Ginebra, FAO/OMS, 2004. (Serie Evaluación de Riesgos Microbiológicos, N° 6., ISBN: 92 4 156262 5.). <http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/en/es.pdf>

Tema 8 del programa. Anteproyecto de Revisión del Código de Prácticas de Higiene para Productos de Huevo (CAC/RCP 15-1976) (Doc. Ref. CX/FH 05/37/8). Se invita al Comité a examinar en el Trámite 4 el Anteproyecto de Revisión preparado por Australia. Las observaciones figuran en el documento CX/FH 05/37/8-Add.1.

Tema 9 del programa. Informes de las Consultas Especiales de Expertos FAO/OMS sobre la evaluación de riesgos asociados a los peligros microbiológicos en los alimentos y cuestiones conexas (Doc. Ref. CX/FH 05/37/9). En este documento FAO/OMS se resumen todas las actividades de evaluación de riesgos microbiológicos realizadas el año pasado en apoyo de las actividades del Comité.

Tema 10 del programa. Documento de debate sobre las Directrices para la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al control basado en el riesgo de *Salmonella spp.* en las aves de corral (Doc. Ref. CX/FH 05/37/10). El texto actual del documento es el resultado de las mejoras introducidas a la luz del debate del CCFH en su 36ª reunión y de la reunión del Grupo de Redacción dirigida por Suecia.

Tema 11 del programa. Documento de debate sobre las directrices para la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al control basado en el riesgo de *E. coli* enterohemorrágico en la carne de vacuno picada y las salchichas fermentadas (Doc. Ref. CX/FH 05/37/11). Los Estados Unidos de América y sus colaboradores en la redacción han preparado el documento de debate solicitado por el Comité en su 36ª reunión. Se invita al Comité a que proporcione nuevas indicaciones al Grupo de Redacción en relación con el contenido y el formato del documento.

Tema 12 del programa. Documento de debate sobre las directrices relativas a las opciones de gestión de riesgos para *Campylobacter* en los pollos para asar (Doc. Ref. CX/FH 05/37/12). En la 36ª reunión del Comité, los Países Bajos, que dirigen el Grupo de Redacción, pidieron indicaciones claras al Comité en relación con el contenido y el formato de este documento de debate. El Comité especificó un formato para su ulterior elaboración, con arreglo al cual el Grupo de Redacción, dirigido por los Países Bajos y sus asociados, preparó el documento.

Tema 13 del programa. Otros asuntos y trabajos futuros. De conformidad con lo dispuesto en el Artículo V.5 del Reglamento, cualquier Miembro de la Comisión puede proponer la inclusión de determinados temas de carácter urgente. El Comité puede proponer la realización de nuevos trabajos que estén en consonancia con los objetivos a plazo medio, previa aprobación por la Comisión o su Comité Ejecutivo.

- a) **Perfil de riesgos de *Vibrio spp.* en los mariscos** (Doc. Ref.: CX/FH 05/37/13). Se invita al Comité a examinar la cuestión de cómo proceder en la ulterior elaboración del documento preparado por los Estados Unidos de América y sus colaboradores en la redacción.
- b) **Documento de debate sobre los virus en los alimentos.** En la 32ª reunión del Comité se suspendió temporalmente el examen de este tema del programa, mientras que en la 36ª reunión se decidió incluirlo en la lista de actividades para su examen en relación con el establecimiento de prioridades (Doc. Ref. CX/FH 05/37/14).
- c) **Proyecto de mandato de la Consulta de expertos FAO/OMS sobre los usos del cloro activo** (Doc. Ref. CX/FH 05/37/15). Se invita al Comité a examinar el proyecto de mandato de la Consulta de expertos FAO/OMS sobre los usos del cloro activo, incluidas las cuestiones relativas a la inocuidad y los beneficios, y otras cuestiones que pertenecen al mandato del Comité y que se someterán a la Consulta.

Tema 14 del programa. Fecha y lugar de la próxima reunión. Se comunicarán al Comité las fechas provisionales y el lugar de la próxima reunión.

Tema 15 del programa. Aprobación del informe. De conformidad con lo dispuesto en el Artículo VIII del Reglamento, el Comité aprobará el informe de su 37ª reunión basándose en un proyecto que preparará la Secretaría.