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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

S

**Tema 9 del programa** **CX/FH 09/41/9**
**Octubre de 2009**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

**Cuadragésima primera reunión**

**Coronado Hotel, San Diego, Estados Unidos de América, 16-20 de noviembre de 2009**

# INCOMPATIBILIDADES QUE SURGEN EN DOCUMENTOS ELABORADOS POR EL CCFH Y APROBADOS POR LA COMISIÓN

***Elaborado por la Secretaría del Codex con la ayuda de Brasil***

## ANTECEDENTES

1. Durante su 61.º período de sesiones, el Comité Ejecutivo examinó las Enmiendas a normas y textos afines del Codex (ALINORM 08/31/3A, párrs. 59-68). Esta cuestión se presentó como un tema permanente durante el 31.º período de sesiones de la Comisión a fin de permitir a la Secretaría abordar las incongruencias detectadas en los textos del Codex o tratar cualquier otro asunto horizontal o específico relacionado con la redacción de los textos del Codex; por consiguiente, en su 31.º período de sesiones, la Comisión adoptó una serie de decisiones con relación a las incompatibilidades existentes relativas a las normas y otros textos del Codex.

2. En el 31.º período de sesiones, la Comisión también abordó las incongruencias que figuraban en algunos textos elaborados por el CCFH, por ejemplo, reemplazó "*Enterobacter sakazakii*" por "*Enterobacter sakazakii* (especie *Cronobacter*)" en el Código de Prácticas de Higiene para los Preparados en Polvo para Lactantes y Niños Pequeños (CAC/RCP 66-2008).

3. Durante la 40.ª reunión, el Comité examinó la cuestión de cómo tratar algunas incongruencias detectadas en los textos elaborados por el CCFH. En dicha reunión, el Comité solicitó a la Secretaría del Codex que analizara las incompatibilidades que pudieran haber surgido a partir de revocaciones o enmiendas previas y que realizara propuestas para que las examinara el Comité[1].

4. La Secretaría revisó los textos elaborados por el CCFH y tomó nota de las siguientes incongruencias, en su mayoría de naturaleza editorial, las cuales el Comité tal vez desee remitir como enmiendas editoriales a la Comisión para su adopción.

### Consideraciones generales

5. Varios textos del Codex hacen referencia a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), ya sea solo al título o a las secciones o subsecciones de los Principios Generales de forma más específica.

[1] ALINORM 09/32/13, párrs. 12-13.

6. El Comité tal vez desee examinar la cuestión de cómo debe hacerse referencia a dichos principios o a cualquier otro código o directrices de higiene en los documentos que elabore el Comité.

7. Varias referencias a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) incluyen el número de revisión y la fecha, por ejemplo, CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997. De conformidad con la decisión adoptada por la Comisión en su 28.º período de sesiones (ALINORM 05/28/41, párr. 189), se eliminarán todas referencias a las revisiones y enmiendas, según corresponda.

8. Se invita a los gobiernos miembros y las organizaciones internacionales interesadas que noten otras incongruencias en los textos elaborados por el CCFH a que rindan informes al Comité de manera que tales incompatibilidades puedan abordarse y corregirse.

**PROPUESTAS ESPECÍFICAS**

| Párrafo | Texto actual | Propuesta |
|---|---|---|
| **Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas Desecadas (CAC/RCP 3 – 1969)** | | |
| Sección III B 5(b) párrafo anterior<br>Sección IV A 2(b) (se aplica asimismo a **CAC/RCP 2, CAC/RCP 4, CAC/RCP 5 y CAC/RCP 6)** | **Normas Internacionales para el Agua Potable, Organización Mundial de la Salud, 1971** | **Guías de la OMS para la Calidad del Agua Potable** |
| **Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para el Maní (Cacahuete) ( CAC/RCP 22 – 1979)** | | |
| 4.4.1 Abastecimiento de agua | ...un abundante abastecimiento... que se ajuste a lo dispuesto en la **sección 7.3** del Código Internacional de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos **(CAC/RCP 1-1969, Rev.2-1985, Codex Alimentarius Volumen 1B)** | "...que se ajuste a lo dispuesto en la **sección 4.4.1** de los Principios Generales... (**CAC/RCP 1-1969**)" |
| 5.2 Limpieza y desinfección | La limpieza y la desinfección... Para más información...véase el **Apéndice I**.... | ...véase la **sección 6.2**... |
| 6.5 Lavado de las manos | Toda persona...se ajuste a lo dispuesto en la **sección 7.3**... | ...se ajuste a lo dispuesto en la **sección 4.4.1**... |
| 7.4 Empleo de agua | Como principio general, en la manipulación de los alimentos sólo deberá utilizarse agua potable conforme a la definición de la última edición de las "**Normas Internacionales para el Agua Potable**" (OMS). | ...**Guías de la OMS para la Calidad del Agua Potable**... |
| **Código de Prácticas para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23 – 1979)** | | |
| 2.20 Agua potable y sección 7.3 Empleo de agua | ..... la última edición de las "**Normas Internacionales para el Agua Potable**", OMS | ...**Guías de la OMS para la Calidad del Agua Potable** |
| 4.4.1 Abastecimiento de agua | ...un abundante abastecimiento de agua que se ajuste a lo dispuesto en la **sección 7.3**... | ...un abundante abastecimiento de agua que se ajuste a lo dispuesto en la **sección 4.4.1**... |
| 4.4.1.2 Hielo | El hielo deberá fabricarse con agua que se ajuste a lo dispuesto en la **sección 7.3**... | El hielo deberá fabricarse con agua que se ajuste a lo dispuesto en la **sección 5.5.3**... |
| 4.4.1.3 Vapor | El vapor utilizado en contacto directo con alimentos o superficies que entren en contacto con alimentos no deberá contener ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o contaminar el alimento. | véase la **sección 5.5.3** del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos... |
| 5.2 Limpieza y desinfección | Para más información sobre procedimientos de limpieza y desinfección véase el **Apéndice I**... | ...véase la **sección 6.2 Programas de limpieza** ... |

| Párrafo | Texto actual | Propuesta |
|---|---|---|
| 5.2.3 y 6.5 Lavado de las manos | ...se ajuste a lo dispuesto en la **sección 7.3**... | .....se ajuste a lo dispuesto en la **sección 4.4.1** |
| **Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Elaboración de Ancas de Rana (CAC/RCP 30 – 1983)** | | |
| 4.4.1.1 y 7.3 Empleo de agua | ....**Normas Internacionales para el Agua Potable** (OMS). | ...**Guías de la OMS para la Calidad del Agua Potable**. |
| 5.2.1 | Para más información ... véase el Código de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, **Anexo I**. | ...véase la **sección 6.2** del... |
| 7.7.5 | ...En el Código de Prácticas para el Pescado Congelado se exponen requisitos más detallados para la construcción y funcionamiento de una cámara frigorífica. | Debe eliminarse, puesto que el Código de Prácticas para el Pescado Congelado fue revocado con la elaboración del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (sección sobre la elaboración de pescado fresco, congelado y picado). En el Código no figuran requisitos más detallados para la construcción y funcionamiento de una cámara frigorífica. O bien, deben elaborarse tales requisitos. |
| **Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales (CAC/RCP 33 – 1985)** | | |
| Sección 1 - *2.2.1* | ...**Norma Europea para la Aguas Minerales Naturales (CODEX STAN 108-1981)** | ...**Norma Codex para la Aguas Minerales Naturales (CODEX STAN 108-1981)** |
| Sección 4 - *4.4.1.1;* Sección 5 - *5.2.3* y Sección 6.5 | ...se ajuste a lo establecido en la **sección 7.3**... | ...se ajuste a lo dispuesto en la **sección 7.3**... |
| Sección 5 – *5.2.1* | ....véase el **Anexo I.**... | ...véase la **sección 6.2**... |
| **Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comidas para Colectividades (CAC/RCP 39-1993)** | | |
| La nota C del prefacio explicativo menciona lo siguiente respecto de los puntos críticos de control: | Estos últimos han sido identificados en el Código, y los párrafos pertinentes van acompañados de notas explicativas (notas de PCC) en las que se describe el riesgo y se indica el tipo y la frecuencia de los controles que se han de aplicar (véase OMS/ICMSF 1982, informe de la reunión de la OMS/ICMSF sobre el sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control en higiene de los alimentos, Organización Mundial de la Salud, VPH 82/37, Ginebra, y también en el manual del ICMSF sobre los principios y aplicación del HACCP). | Estos últimos han sido identificados en el Código de conformidad con el Anexo sobre el Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) - Directrices Para Su Aplicación del Código Internacional de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969). |
| 5.2.1 | Para más información.... véase el **Anexo I**... | ...véase la **sección 6.2**... |

| Párrafo | Texto actual | Propuesta |
|---|---|---|
| **Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente (CAC/RCP 40-1993)** | | |
| Introducción | ...de la manera recomendada en el proyecto de Principios y Aplicación del Sistema HACCP. | ...de la manera recomendada en el Anexo sobre el Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) - Directrices Para Su Aplicación del Código Internacional de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969). |
| 4.4.1 Abastecimiento de agua; 4.4.1.2 Hielo y 5.2.2 | ...se ajuste a lo dispuesto en la **sección 7.3**... | ...se ajuste a lo dispuesto en la **sección 4.4.1**... |
| 4.4.1.3 Vapor | El vapor utilizado en contacto directo con alimentos o superficies que entren en contacto con alimentos no deberá contener ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o que pueda contaminar los alimentos. | debe consultarse la sección 5.5.3 de los Principios Generales... |
| **Código de Prácticas de Higiene para Especias y Plantas Aromáticas Desecadas (CAC/RCP 42-1995)** | | |
| 5.2.1 | ....véase el **Apéndice I.**... | ....véase la **sección 6.2** Programas de limpieza... |
| 6.5 Lavado de las manos | ...se ajuste a lo dispuesto en la sección 7.3... | ...se ajuste a lo dispuesto en la sección 4.4.1... |
| 7.1.3 Tratamiento | .....deberá consultarse el **Código de buenas prácticas de irradiación para el control de agentes patógenos u otra microflora en las especias, hierbas aromáticas y otros condimentos vegetales** | El uso de irradiación debe ser conforme a la **Norma General del Codex para Alimentos Irradiados (CODEX STAN 106-1983)**. |