

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri

ALINORM 87/36

PROGRAMA CONJUNTO FAO OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

17º período de sesiones

Roma, 29 de junio - 10 de julio de 1987

INFORME DE LA QUINTA REUNION DEL

COMITE. COORDINADOR DEL CODEX PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE

La Habana, Cuba, 11 - 16 de febrero de 1987

INDICE

	<u>Párrafos</u>
INTRODUCCION	1 - 10
APROBACION DEL PROGRAMA	10 - 12
ELECCION DEL VICEPRESIDENTE	13
CUESTIONES PLANTEADAS EN LOS INFORMES DEL 16º PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y DE OTROS COMITES DEL CODEX	14 - 16
EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX Y LIMITES MAXIMOS DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	17 - 28
INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y DE LA OMS/OPS RELACIONADAS CON LA LABOR DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS	29 -122
MEDIDAS PARA ELABORAR Y ARMONIZAR SISTEMAS DE NORMAS ALIMENTARIAS REGIONALES Y DEL CODEX	123-131
POSIBILIDAD DE ESTABLECER UN BANCO DE DATOS O CENTRO DE INFORMACION REGIONAL SOBRE PROBLEMAS DE NORMALIZACION DE ALIMENTOS Y SU CERTIFICACION	132-135
ACTIVIDADES DESTINADAS A INCREMENTAR LA COOPERACION TECNICA EN MATERIA DE NORMALIZACION DE ALIMENTOS	136-145
PROPUESTAS PARA AUMENTAR LA PARTICIPACION DE LOS PAISES DE LA REGION EN LAS ACTIVIDADES DEL CODEX	146-150
DIRECCION FUTURA DEL TRABAJO DEL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS (COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS)	151-153
POSIBLES MEJORAS DE LOS MECANISMOS DE FUNCIONAMIENTO DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS	154-156
NORMA MUNDIAL PARA EL AZUCAR NO REFINADO	157-164
CODIGO DE PRACTICAS PARA LA ACUICULTURA Y EXAMEN DE UNA NORMA REGIONAL/INTERNACIONAL PARA LAS ALETAS DE TIBURON - INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO	165-178
NECESIDAD DE UN CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS QUE SE COMERCIALIZAN EN LA VIA PUBLICA	179-189
ADELANTOS EN RELACION CON LA APLICACION DE LAS RECOMENDACIONES DEL GRUPO DE PAISES EN DESARROLLO DE ASIA RELATIVAS A LOS PROBLEMAS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	190-204
INFORME SOBRE LAS RESPUESTAS AL CUESTIONARIO RELATIVO A LA UTILIZACION DE PLAGUICIDAS EN DIVERSOS PAISES DE LA REGION	205-211
PROBLEMAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS - INFORMES DE PAISES	212-227
CONSULTA INTERGUBERNAMENTAL - MEXICO	228-230

(INDICE Cont.)

Párrafos

COMITE DEL CODEX SOBRE PROTEINAS VEGETALES - LA HABANA	231-234
TRABAJOS FUTUROS	235-236
DESIGNACION DEL COORDINADOR	237-239
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION	240

APENDICES

- APENDICE I - LISTA DE PARTICIPANTES
- APENDICE II - DISCURSO DE APERTURA DEL COORDINADOR (Se publicará por separado)
- APENDICE III - INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO PARA ANALIZAR LA NECESIDAD DE ELABORAR UN CODIGO DE PRACTICAS PARA LA ACUICULTURA Y LAS OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS SOBRE LA NORMA MUNDIAL PARA LAS ALETAS SECAS DE TIBURON
- APENDICE IV - PRIMER ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CÓDEX PARA ALETAS SECAS DE TIBURON
- APENDICE V - REQUISITOS SANITARIOS Y PRACTICAS HIGIENICAS QUE DEBEN CUMPLIRSE EN LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO DIRECTO EN LA VIA PUBLICA

INTRODUCCION

1. La Quinta Reunión del Comité Coordinador para América Latina y el Caribe (CCLAC) se celebró en La Habana, Cuba, del 11 al 16 febrero de 1987, atendiendo a la amable invitación del Gobierno de Cuba.
2. A la reunión asistieron participantes de los 16 países siguientes: Argentina, Barbados, Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Guatemala, Guayana, Haití, México, Nicaragua, Perú, República Dominicana y Uruguay. Estuvieron presentes observadores de Australia, España, Noruega y Suecia y de las siguientes organizaciones internacionales: Centro Epidemiológico del Caribe (CAREC), Consejo de Normas de la Comunidad del Caribe (CARICOM), Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA), Instituto Centroamericano de Investigación y Tecnología Industrial (ICAITI), Organización Internacional de Normalización (ISO), Organización Internacional de Metrología Legal (OIML), Organización Panamericana de la Salud (OPS) y Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT). En el apéndice I figura la lista completa de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y la OMS.
3. El Ministro de Relaciones Exteriores de Cuba, Sr. Isidoro Malmierca Peoli, estuvo presente en la ceremonia de apertura.
4. El Ministro-Presidente del Comité Estatal de Normalización de la República de Cuba y Coordinador para América Latina y el Caribe, Ing. Ramón Darías Rodés, inauguró la reunión y dio la bienvenida a los delegados en nombre del Gobierno de Cuba.
5. Se refirió a las actividades que emprendió la Secretaría cubana de la CCLAC desde la Cuarta Reunión a fin de promover el trabajo del Codex en la región y fomentar el interés de los países de la región en el programa de trabajo del Comité así como en las actividades del Codex.
6. El Coordinador hizo mención especial al Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales, el cual celebró su Cuarta Reunión en La Habana precisamente antes de la presente reunión. Ello fue factible por la generosidad del Gobierno del Canadá, gobierno hospedante del Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales, el que accedió, por primera vez, a que se trasladara una reunión del Codex del país hospedante a un país en desarrollo. Felicitó, además, al Gobierno de México por su iniciativa de organizar una consulta intergubernamental sobre la necesidad de normas internacionales especiales para frutas y hortalizas frescas de origen tropical, que se celebrará en Ciudad de México, del 19 al 24 de febrero de 1987.
7. En el Apéndice II figura el texto completo del discurso del Coordinador.
8. El Sr. J.R. Yarza, Representante de la FAO en Cuba, al hablar en nombre del Director General de la FAO, expresó su profundo agradecimiento al Gobierno de Cuba por su generosidad en hospedar en La Habana, por tercera vez consecutiva, una reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe, y se refirió a la importante contribución que habían realizado el Coordinador y su Secretariado para dar una mayor divulgación al Codex en la región.

Se refirió a la armonización propiciada por la creación de normas alimentarias regionales e internacionales del Codex para el comercio y la protección del consumidor. Informó asimismo a los participantes que, de acuerdo con su Programa de Cooperación Técnica (TCP), la FAO había creado tres proyectos en Cuba, uno para el establecimiento de un laboratorio de control y referencia para controlar la calidad de la leche, uno para el apoyo del desarrollo del diagnóstico inmunológico de las micotoxinas y uno para la elaboración de la vigilancia de los contaminantes metálicos en los alimentos.

Le deseó éxitos al Comité Coordinador en el desempeño de su labor.

9. El Dr. Fernando Quevedo, al hablar en nombre del Director de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), el Dr. Carlyle Guerra de Macedo, dio la bienvenida a los delegados a la quinta reunión del Comité Coordinador. Recordó la íntima vinculación que existe

entre los objetivos del Codex y los de la OPS; y expresó que en su 22ª Reunión de 1986 la Conferencia Panamericana de la Salud había apoyado unánimemente el Programa Regional de la OPS para la Protección de Alimentos.

10. Felicitó al Coordinador y a la Secretaría del Coordinador por el eficaz apoyo brindado a las actividades llevadas a cabo por la OPS y el Codex en la región y por la importante contribución de los tres talleres celebrados durante las reuniones del CCLAC al programa de trabajo del Comité Coordinador y en favor de la participación de los países miembros de la región.

APROBACION DEL PROGRAMA

11. El Comité indicó que se había preparado un suplemento al programa provisional con la signatura CL 1986/75-LAC en el que se brindaba información adicional sobre los temas que se examinarían en relación con el tema 6 del programa "Informe de las actividades realizadas por la FAO y la OMS/OPS relacionadas con la labor de la Comisión del Codex Alimentarius". Señaló asimismo que no se prepararía ningún informe en relación con el tema 7 "Actividades regionales conjuntas FAO/PNUD" y acordó eliminar el tema del programa.

Tema 11 ii) del Programa - Código de Prácticas para la Acuicultura

Tema 12 del Programa - Examen de una Norma Regional y/o Internacional para las aletas del tiburón

12. El Comité acordó que los temas citados deben ser examinados por un Grupo de Trabajo que a su vez informaría sobre los resultados de su trabajo en una sesión posterior de la Reunión. Los siguientes países se ofrecieron para participar en el Grupo de Trabajo: Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba (Presidente), Guatemala y México.

El Comité aprobó el programa en su forma enmendada.

ELECCION DEL VICEPRESIDENTE

13. El Comité eligió por unanimidad a la Dra. Lucía Elena Bregagnolo, del Brasil, como Vicepresidente de la reunión.

CUESTIONES PLANTEADAS EN LOS INFORMES DE LA 16ª REUNION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX

14. La Secretaría se refirió brevemente a los informes sobre los trabajos de la tercera y cuarta reuniones del CCLAC presentados por el Coordinador a la Comisión y a las cuestiones que se examinaron en la 8ª reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales, en la 17ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros y en el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que serán abordados en los temas pertinentes del Programa de la presente reunión.

15. La delegación de la Argentina expresó su agradecimiento al Coordinador por sus esfuerzos en pro de que más Comités brindaran interpretación y documentos de trabajo en idioma español.

16. También observó con satisfacción que ahora el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas estaba considerando que las normas para el sorgo y la harina de sorgo, elaboradas inicialmente por el Comité Coordinador del Codex para Africa como normas regionales, fueran normas mundiales.

EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX Y DE LIMITES MAXIMOS DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

17. El Comité tomó nota de la información contenida en la Sección B del Documento CX/LA 87/2. Con relación al primer párrafo bajo el subtítulo "Notificaciones de aceptación por países de la Región del Codex de América Latina y el Caribe", el Secretariado señaló que la primera oración debe decir "Hasta noviembre de 1986, los siguientes países

habían notificado su aceptación de algunas normas del Codex o habían otorgado, de otro modo, una respuesta positiva". La Secretaría dio a conocer que el Brasil aún no había aceptado oficialmente ninguna norma del Codex o límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas, pero que había manifestado su intención de hacerlo en el futuro. La delegación del Brasil confirmó lo expresado por la Secretaría.

18. La Secretaría se refirió a un estudio preparado de todas las respuestas de los gobiernos recibidas hasta la fecha relacionadas con las aceptaciones, para presentarlo al Comité del Codex sobre Principios Generales en su última reunión (París, 24-28 de noviembre de 1986). Este estudio, que figura en el documento CX/GP 86/3, examinó las dificultades con que tropezaron los gobiernos para aceptar las normas del Codex y resumió la posición de cada país miembro en cuanto a las aceptaciones. El Comité del Codex sobre Principios Generales instó al empleo de las normas del Codex como normas presuntas (norma presunta es la que se toma como norma por falta de otra) en países que no poseían una norma para un producto dado. Asimismo recalcó la necesidad de que se aceptara un mayor número de normas del Codex y de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas. También hizo hincapié en que los países que, por una razón u otra, no podían conceder su aceptación formal, emplearan el concepto de "libre circulación" para los productos que se ajustan a las normas del Codex.

19. La delegación de la Argentina recordó que su país ya había otorgado unas cien respuestas positivas con relación a las aceptaciones de las normas del Codex y a la utilidad de los códigos del Codex sobre prácticas de higiene. Estas decisiones habían sido notificadas a la Secretaría del Codex. La delegación consideró que algunos países no estaban haciendo todo lo posible por promover las aceptaciones de las normas y destacó la importancia de armonizar las normas nacionales, ya que podían constituir una barrera técnica para el comercio.

20. La delegación del Brasil expuso que esperaba poder otorgar su aceptación formal de varios límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas antes del próximo período de sesiones de la Comisión (junio/julio de 1987). Igualmente, esperaba poder aceptar el Código de Prácticas del Codex para el pescado fresco. La delegación mencionó que algunos documentos de trabajo aún se recibían con retraso y pidió a la Secretaría que tomara medidas para evitarlo. La delegación señaló también que Brasil tiene una legislación específica para el registro de plaguicidas y el control de su producción a nivel industrial. Hay también un programa nacional de control de los residuos biológicos en productos de origen animal, realizado por el Laboratorio Nacional de Referencia del Ministerio de Agricultura (SANARA), que ha adoptado los límites máximos establecidos por el Codex que han de aplicarse para asegurar que se guarden intervalos de seguridad y se apliquen las concentraciones necesarias.

Las preocupaciones principales de Brasil en este sector son:

- productos agrotóxicos
- antihelmínticos
- anabolizantes
- aditivos en los piensos

Existen normas que prohíben expresamente el uso de agentes organoclorados y anabólicos. El Gobierno de Brasil, en respuesta a la carta circular enviada por la Secretaría del Codex, ha apoyado las listas de prioridades propuestas por los países al Comité del Codex sobre residuos de medicamentos veterinarios, en su reunión celebrada el pasado octubre en Washington. No se han encontrado residuos estadísticamente significativos en los productos cárnicos cuyo seguimiento ha efectuado el laboratorio SANARA.

21. La delegación de Colombia señaló que en su país se estaba examinando la posibilidad de aceptar los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas, y que se aceptarían los límites máximos del Codex para dos plaguicidas específicos que debían aplicarse a la papa y a la lechuga. Esa decisión formal sería transmitida a la Secretaría del Codex.
22. La delegación de Perú informó que, hasta el momento, su país no había aceptado formalmente ninguna de las normas del Codex. Sin embargo, en Perú se considera que las normas y los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas constituyen importantes puntos de referencia. En los casos para los que Perú no posee normas nacionales se rige por las normas y los LMR del Codex. Por lo tanto, aunque Perú no había aceptado formalmente las normas y los LMR del Codex, en la práctica los empleaba.
23. La delegación de Costa Rica informó que había creado recientemente su comité nacional del Codex. Costa Rica había aceptado límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas pero, ahora que se había creado el comité nacional del Codex, se harían mayores esfuerzos para aceptar más LMR del Codex, así como algunas normas del Codex.
24. La delegación de Cuba destacó que en muchas ocasiones se había referido a la gran utilidad de las normas del Codex. La delegación destacó que la aceptación de las normas tenía especial importancia para los países importadores. Además de la aceptación oficial de muchas normas del Codex, Cuba también se proponía notificar la "libre circulación" de algunos productos alimentarios que cumplían las normas del Codex en cuestión. Cuba se proponía aceptar 17 normas más del Codex, de manera que la cifra total de normas del Codex aceptadas por Cuba sería de 65. La delegación de Cuba señaló una omisión en el documento CX/LA 87/2. Cuba había aceptado los límites máximos para residuos de plaguicidas (LMR) establecidos en la primera de las seis series de publicaciones de los LMR del Codex.
25. La delegación de Colombia manifestó que su país no había aceptado aún oficialmente ninguna de las normas del Codex. No obstante, se estaban utilizando y algunas de sus disposiciones se habían incluido en la legislación nacional. El comité nacional del Codex en Colombia estaba examinando las normas del Codex.
26. La delegación de Guatemala indicó que hasta 1984 había habido problemas con el Punto de Contacto nacional del Codex, lo que había impedido que las personas indicadas recibieran los documentos del Codex en Guatemala. En 1985/86 se transfirió el Punto de Contacto a la Oficina Técnica y de Higiene para los alimentos de origen animal existente dentro del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Se había fundado también el Comité Nacional Guatemalteco del Codex. El Comité Guatemalteco de Normas, que es un órgano multisectorial, había tenido siempre en cuenta las normas del Codex al elaborar las normas nacionales. Los LMR del Codex se habían aceptado oficialmente en Guatemala, aunque no se había enviado una notificación oficial a la Secretaría del Codex debido a las dificultades ya mencionadas.
27. La delegación de México señaló que, aunque su país aún no había aceptado oficialmente ninguna de las normas del Codex, las consideraba fundamentales para sus regulaciones nacionales. En cuanto a los LMR del Codex, la delegación de México indicó que esperaba poder notificar algunas aceptaciones en el futuro mediano.
28. El Presidente opinó que en cuanto a las aceptaciones se hacían progresos continuos, y destacó la necesidad de realizar mayores esfuerzos en este sentido a fin de facilitar el comercio internacional. En cuanto a la cuestión planteada por la delegación del Brasil con respecto a la recepción tardía de algunos documentos del Codex, el Presidente pidió a la Secretaría que tomara medidas para mejorar la situación.

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS/OPS RELACIONADAS CON LA LABOR DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

29. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/LA 87/3 que contenía información acerca de las actividades relacionadas con la labor de la Comisión del Codex Alimentarius. La Secretaría presentó la lista de las actividades de la organización.

Actividades conjuntas FAO/OMS

Reunión conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) y Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

30. Se informó al Comité que ambos Comités habían celebrado reuniones anuales durante 25 y 30 años, respectivamente, y que ellos brindaban asesoramiento técnico al Comité del Codex sobre Residuos de plaguicidas (CCPR) y al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).

31. Se señaló que, en gran medida, los logros alcanzados en las labores de esos Comités habían redundado en la posibilidad de que las Normas del Codex y los LMR se consideraran seguros.

32. En la última reunión (1986, Roma), la JMPR evaluó unos 20 plaguicidas de uso agrícola y estableció ingestas diarias admisibles y niveles máximos de residuos para varios de ellos. La JMPR examinó también cuestiones relacionadas con la carcinogenicidad potencial de plaguicidas químicos y métodos de ensayo para proteger la salud de los consumidores.

33. Los informes de las reuniones de la JMPR aparecen publicados en la serie Estudios FAO: Producción y Protección Vegetal.

34. Durante su última reunión (1986, Roma), el JECFA evaluó diversos antioxidantes, saborizantes, colores alimentarios, edulcorantes, espesantes y un grupo de aditivos varios. Se evaluó asimismo el plomo como contaminante, en relación con los riesgos que comporta para la salud de los niños de pecho y de corta edad.

35. Los informes de las reuniones del JECFA se publican en la Serie de Informes Técnicos de la OMS; mientras que las monografías toxicológicas preparadas por cada reunión del JECFA aparecen en la Serie Sobre Aditivos Alimentarios publicada por ese organismo. Las especificaciones para la identidad y pureza de las sustancias evaluadas por el JECFA se publican en la Serie Estudios FAO: Alimentación y Nutrición.

Irradiación de alimentos

36. La Secretaría informó al Comité que, para evaluar los progresos que se hacen en el mundo en el campo de la irradiación de alimentos, y para disponer de un centro de asesoramiento sobre la aplicación de estas técnicas, la FAO, la OMS y el OIEA establecieron en mayo de 1984 el Grupo Consultivo Internacional sobre Irradiación de Alimentos. Los países que actualmente integran el Grupo son: Alemania, (República Federal), Argentina, Bangladesh, Canadá, Chile, Egipto, Estados Unidos, Filipinas, Francia, Hungría, India, Indonesia, Irak, Israel, Italia, Malasia, México, Nueva Zelandia, Países Bajos, Pakistán, Polonia, Siria, Tailandia, Turquía y Yugoslavia.

37. Bajo los auspicios del Grupo Consultivo Internacional sobre Irradiación de Alimentos, en julio de 1986 se reunió en Viena, un Grupo de Acción sobre la utilización de la irradiación para asegurar la calidad higiénica de los alimentos. El Grupo de Acción concluyó que, por el momento, y en el futuro previsible, no se disponía de tecnologías que permitieran producir alimentos crudos de origen animal, en particular carne de aves y de cerdo, que permitieran garantizar la ausencia de determinados microorganismos patógenos y parásitos, tales como Salmonella, Campylobacter, Toxoplasma y Trichinella. Cuando tales

alimentos entrañan alguna importancia por razones epidemiológicas de enfermedades transmitidas por alimentos, debe prestarse atenta consideración a la descontaminación/desinfección por irradiación. El informe de esta reunión fue publicado por la OMS. Otras actividades del Grupo fueron las reuniones de grupos de acción sobre promoción del comercio de alimentos irradiados, viabilidad económica de la irradiación de alimentos y la utilización de la irradiación como tratamiento de cuarentena. Se han elaborado asimismo directrices tecnológicas para aplicaciones de la irradiación de alimentos. Pueden obtenerse informes sobre dichas actividades solicitándolos a la Secretaría del Grupo, OIEA, Viena, Austria.

38. En sus esfuerzos por tranquilizar a los Estados miembros asegurándoles que esta tecnología puede ser útil para promover la inocuidad de los alimentos y reducir pérdidas de los mismos, la OMS acaba de publicar una hoja descriptiva sobre la irradiación de alimentos (In point of fact: Food Irradiation N° 47/1987) en inglés y francés, que se puso a disposición de los delegados.

39. También se informó al Comité que la OMS; copatrocinada por la FAO, estaba preparando un libro sobre irradiación de alimentos, que esperaba publicar a finales de 1987. Este libro presentaría información objetiva sobre el proceso y sometería a debate sus ventajas y limitaciones en comparación con otros procesos de conservación, a la vez que destacaría sus ventajas para los consumidores en países desarrollados y en países en desarrollo.

40. El representante del OIEA presentó el Documento de Trabajo N° 1 sobre la Conferencia Internacional FAO/OMS/OIEA sobre la Aceptación, el Control y el Comercio de los Alimentos Irradiados, que deberá celebrarse a finales de 1988. El documento serviría de información previa para los delegados de los Estados miembros en esta región. El documento oficial se presentará a su debido tiempo a todos los Estados miembros de las tres organizaciones por los canales oficiales. La iniciativa de organizar esta conferencia surgió del creciente interés que han demostrado las autoridades nacionales y las industrias alimentarias de los Estados miembros en la aplicación práctica de la irradiación de alimentos, como resultado de la aprobación de la Norma General del Codex para Alimentos Irradiados en 1983. Hasta ahora, 32 países han aprobado más de 40 productos alimenticios irradiados para su consumo, ya sea sobre bases incondicionales o limitadas. Un número cada vez mayor de Estados miembros, incluidos Bangladesh, Estados Unidos, Israel, Tailandia y Yugoslavia, han aprobado el proceso de irradiación de alimentos hasta una dosis máxima determinada, basada en la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius. Dieciocho países enviaron informes sobre sus actividades comerciales en esta esfera. En ellos se reflejó un aumento en la construcción de irradiadores comerciales o de demostración para el tratamiento de alimentos. Se espera que para 1990 al menos 25 países tratarán los alimentos por irradiación a escala industrial. Ya se está efectuando el comercio internacional de alimentos irradiados y se espera su expansión para el futuro próximo.

41. Por lo tanto, la Conferencia tendrá por objetivo elaborar un documento internacionalmente convenido para la aceptación del control del comercio internacional de los alimentos irradiados entre los Estados miembros. Este documento evaluará los efectos de la tecnología de irradiación de alimentos sobre la expansión del comercio internacional de productos agrícolas y sobre la reducción de la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y de las apreciables pérdidas de alimentos que se producen tras la recolección. Se ha invitado también a la UNCTAD y al GATT a copatrocinar la Conferencia. El representante del OIEA destacó las medidas que debían adoptar las organizaciones patrocinadoras y los Estados miembros con antelación a la convocación de la Conferencia.

42. Se informó asimismo al Comité sobre la celebración en Neuherberg, RFA, del 17 al 20 de noviembre de 1986, de una reunión sobre el control del proceso de irradiación de los alimentos y sus efectos en la salud, copatrocinada por la Oficina Regional de la OMS para Europa y la Oficina Sanitaria de la República Federal de Alemania. En la reunión se evaluaron los métodos de identificación de los alimentos irradiados y se hicieron recomendaciones

sobre las investigaciones en esa esfera. Igualmente se aprobó el empleo de la irradiación como método para garantizar la higiene de los alimentos y las técnicas de dosimetría disponibles para el control del proceso de irradiación. La Oficina Regional de la OMS para Europa publicará el informe de esta reunión en 1987.

43. La delegación de Cuba afirmó que en su país se había reglamentado el uso de la irradiación hasta una dosis de 10 kGy. Cuba había aceptado el Código de Prácticas del Codex para las instalaciones de irradiación de alimentos. Con la asistencia del Organismo Internacional de la Energía Atómica, se había construido una planta de grandes proporciones para la irradiación de alimentos, con una capacidad que permitiría el tratamiento de 20 toneladas diarias de papas o cebollas. Con el respaldo del OIEA, se celebrará en La Habana el 17 de febrero de 1987 un taller nacional sobre la irradiación de alimentos. Cuba preveía participar en la Conferencia FAO/OIEA/OMS sobre la Aceptación, el Control y el Comercio de los Alimentos Irradiados.

44. La delegación del Perú expresó que las autoridades de su país estaban considerando la posibilidad de aceptar la Norma del Codex y su Código de Prácticas sobre la Irradiación de Alimentos. Esa nación estaba especialmente interesada en la aplicación de la irradiación para el control de la Trichinella y Cysticercus en la carne de cerdo.

45. El representante de la OPS informó al Comité que, en su última reunión celebrada en Buenos Aires el año anterior, la Comisión Interamericana de la OPS sobre energía nuclear había valorado favorablemente el método de irradiación de alimentos. Durante la reunión se informó que un país de la región había sufrido pérdidas en la exportación de uvas por valor de 100 millones de dólares de Estados Unidos, debido a los residuos de dibromuro de etileno. Esa nación pronto autorizará la irradiación de las uvas en el futuro cercano. Actualmente la Argentina está considerando la posibilidad de autorizar la irradiación del pescado.

Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de Alimentos

46. El Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de Alimentos se inició en 1976 para dar cumplimiento a una recomendación hecha por la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano celebrada en 1972. Se identificaron laboratorios nacionales que realizaban actividades de vigilancia, a los que se designó como Centros Colaboradores de la FAO/OMS a institutos participantes en el Programa. Se recolectó información procedente de las instituciones que participan en el Programa, sobre los niveles de los plaguicidas organoclorados y organofosforados, BPC, plomo, cadmio y aflatoxinas en distintos alimentos y en la dieta en general. Se publicaron informes donde se resumen la información y las evaluaciones (Resumen de la Información sobre la Vigilancia, 1980 a 1983), así como directrices fundamentales sobre la vigilancia de la contaminación de alimentos y una edición provisional de "Directrices para el estudio de la ingestión de contaminantes químicos en la dieta".

47. Con el propósito de promover la comparación y el control de la calidad de la información presentada con arreglo al Programa Conjunto, se realizaron estudios interlaboratorios sobre la garantía de la calidad analítica, cuyos resultados se publicaron, el último de ellos, en 1985.

48. Los resultados de estos estudios demostraron que existen grandes diferencias entre los laboratorios en cuanto a la capacidad de análisis y, como resultado, se realizaron actividades de capacitación y de otros tipos de asistencia con miras a mejorar la calidad de la información.

49. Se informó al Comité que 33 países participan actualmente en el Programa, siete de los cuales pertenecen a la región de América Latina y el Caribe, a saber, Argentina, Brasil*, Costa Rica, Guatemala, México*, Perú y Uruguay (el * significa que esos países cuentan con Centros Colaboradores). Chile se incorporará al Programa próximamente.

50. La delegación de Cuba comunicó que su país realiza un programa de seguimiento de los contaminantes químicos y microbiológicos de los alimentos con arreglo a un modelo estadístico. La información de las ciudades y provincias se compila a nivel central cada tres meses. El año en curso se informatizaría dicha información y se incluirían contaminantes metálicos, nitratos, aflatoxinas, plaguicidas organoclorados y recuentos de bacterias para determinar el total de coliformes, coliformes fecales, salmonellae, Staphylococcus aureus y recuentos estériles.

Los alimentos con alto riesgo epidemiológico se muestrean sistemáticamente a escala nacional y se analizan en los laboratorios municipales y provinciales del Ministerio de Salud Pública. Se analizan también otros contaminantes fuera del modelo estadístico en caso de que sea necesario adoptar medidas para proteger y fomentar la salud del consumidor. La delegación expresó su deseo de participar en el programa conjunto en el futuro. Esta respuesta fue recibida con satisfacción y pone en marcha el procedimiento ordinario para su aplicación.

Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en Protección de Alimentos para Consumidores Urbanos, Roma, 1-5 de diciembre de 1986

51. Se informó al Comité sobre la celebración de una Consulta de Expertos en la que se examinaron los problemas que enfrentan las autoridades locales para garantizar la buena calidad y la inocuidad de los alimentos a poblaciones urbanas en rápida expansión.

52. Se analizaron las situaciones relativas a la falta de infraestructura a nivel local y la necesidad de abordar este problema y sus consecuencias, por ejemplo, la comunicación y coordinación deficientes entre las autoridades nacionales y las locales, la prestación de servicios inadecuados, la existencia de sectores no formales en la producción de alimentos y la inadecuada educación e información del consumidor.

53. La Consulta recomendó continuar los esfuerzos a nivel nacional y local para reducir los problemas y planteó la conveniencia de aplicar determinadas medidas, entre las que cabría citar la búsqueda de otras fuentes de financiamientos para dotar a la población de agua potable y servicios sanitarios adecuados; capacitar al personal relacionado con los sistemas de producción y distribución de alimentos a nivel local; tratar de llamar la atención de las autoridades oficiales respecto del problema de la venta ambulante de alimentos; reforzar la comunicación entre autoridades nacionales y locales; continuar las actividades emprendidas por los organismos internacionales en materia de legislación y normas, establecer mecanismos sencillos para la notificación de fraudes o alimentos nocivos y la creación de organizaciones de consumidores que participarían en la búsqueda de soluciones y actividades de orientación al consumidor.

Informe sobre las actividades de la FAO

54. El representante de la FAO informó al Comité que esa Organización seguía concediendo gran importancia a las actividades nacionales y regionales relacionadas con el fortalecimiento de los sistemas de control de alimentos a fin de garantizar la calidad y la inocuidad de estos y la protección del consumidor contra los riesgos para la salud y el fraude comercial y apuntó que la cooperación técnica que se brinde es coherente con la política, las estrategias y los procedimientos que figuran en la publicación FAO/OMS "Orientaciones para el Establecimiento de un eficaz Sistema Nacional de Inspección de los Alimentos".

55. En esta esfera se ha concedido la máxima prioridad a la cooperación técnica con los países en desarrollo. Esta incluye la asistencia en materia de elaboración o actualización de la legislación alimentaria general, y la asistencia para mejorar los programas de servicios, vigilancia y análisis de los alimentos, la capacitación del personal que participa en las actividades de vigilancia de estos y el fomento del control de la calidad en la producción y distribución de los alimentos.
56. El representante de la FAO hizo referencia a un folleto distribuido entre los asistentes donde se presentan las principales características del Programa de la FAO en esta materia.
57. Los proyectos de control de los alimentos se consideran actividades para el desarrollo. Por consiguiente, la FAO ha realizado ingentes esfuerzos para lograr una colaboración más estrecha con todos los sectores interesados a fin de aprovechar al máximo los recursos existentes y evitar la duplicación de esfuerzos. Especial interés han recibido aquellos proyectos integrales que consideran el reforzamiento de la infraestructura nacional con el fin de resolver los problemas locales relativos a la calidad e inocuidad de los alimentos, y también de proporcionar el acceso de los alimentos producidos en el país al mercado internacional como una medida de fortalecimiento económico.
58. Se informó al Comité sobre varios tipos de proyectos internacionales y regionales en los que la FAO había brindado su ayuda en materia de control de alimentos, vigilancia de la contaminación de los alimentos, etc. Durante el período que se analiza, en América Latina y el Caribe esta ayuda técnica se ha brindado a la Argentina, Chile, Colombia, Cuba, Dominica, Guatemala, Guyana, Perú, Uruguay y Venezuela.
59. A este respecto la delegación de Argentina ofreció detalles del Programa de Relevamiento de Contaminantes Microbiológicos y Químicos que se viene realizando con éxito en el país con el apoyo de la FAO y la participación de diversos ministerios.
60. La delegación de Guatemala informó al Comité sobre el estudio que está desarrollando su país con el apoyo de la FAO en la esfera de las aflatoxinas en el maíz y sus derivados.
61. Se informó al Comité que, en la esfera de la legislación alimentaria, se habían hecho nuevos esfuerzos para adaptar el Modelo FAO/OMS de Ley Alimentaria a las condiciones latinoamericanas, el resultado de esas actividades será sometido a la consideración de todos los países por conducto de los Puntos de Contacto del Codex Alimentarius.
62. Se informó al Comité acerca de las diferentes actividades de capacitación efectuadas en los países de la región y se mencionó el Curso Regional realizado en Guatemala en 1985 sobre Análisis de Micotoxinas.
63. A este respecto, la delegación de Guatemala informó al Comité que el LUCAM, sede del curso antes mencionado, está en condiciones de seguir ofreciendo este servicio a los países de América Latina y el Caribe.
64. Se informó al Comité de la realización de un curso para América Latina y el Caribe sobre Técnicas de Toma de Muestras en la Vigilancia de Alimentos. La fecha y sede se darán a conocer en breve.
65. Se informó al Comité que, debido a la creciente preocupación sobre la prevención y la vigilancia de las micotoxinas y para complementar la Conferencia Internacional Mixta FAO/OMS/PNUD sobre Micotoxinas celebrada en Nairobi, en 1976, la FAO y la OMS realizarán en 1987 la Segunda Conferencia Internacional en esta esfera.

66. Se informó al Comité de diversas publicaciones que se han preparado y distribuido en materia de control de alimentos y/o vigilancia de la contaminación de alimentos. Un ejemplo es el Manual de Control de la Calidad de los Alimentos "Inspección de los Alimentos", realizado con ayuda del PNUMA y cuyas versiones en inglés y español se encuentran ya disponibles.

67. La FAO, en cooperación con el Gobierno sueco, revisó los volúmenes 7 y 8 del Manual sobre Control de la Calidad de los Alimentos. Estos volúmenes, al igual que una publicación preparada en colaboración con la OMS sobre "Orientaciones para Productores de Latas y Alimentos Enlatados", ya se encuentran también a disposición de los interesados.

68. Una publicación sobre Técnicas de toma de muestras en la vigilancia de alimentos está en preparación y se publicará en breve.

Materiales de referencia

69. Se informó al Comité que la FAO sigue suministrando algunos materiales de referencia sobre plaguicidas y aflatoxinas, entre otros, los cuales se hacían llegar a las autoridades nacionales a solicitud de estas.

70. El representante de la FAO recordó al Comité que, para que la FAO considerara la prestación de ayuda a los gobiernos, las autoridades nacionales interesadas debían hacer solicitudes oficiales y que uno de los criterios más importantes que se tenía en cuenta era en la prioridad que establecían los gobiernos.

Venta ambulante de alimentos

71. El Comité fue informado acerca de las actividades que se realizaban en Colombia y Perú con el apoyo de la FAO, para dar cumplimiento a las recomendaciones del Taller Mixto FAO/OPS sobre alimentos comercializados en la vía pública. Las delegaciones de ambos países prometieron dar más detalles sobre estos programas cuando se examinara el tema pertinente del programa.

Consulta de Expertos sobre Límites Recomendados para la Contaminación de Alimentos por Radionucleidos, Roma, 1-5 de diciembre de 1986

72. El representante de la FAO informó al Comité sobre la citada Consulta que se celebró atendiendo a la solicitud de varios países miembros. El grupo internacional de expertos se reunió para evaluar y recomendar los procedimientos para la vigilancia de los alimentos que circulan en el comercio internacional y que podrían contener contaminantes radiactivos que, aunque inevitables, no sean necesariamente significativos.

73. El Comité fue informado sobre las recomendaciones de la Consulta, que estableció niveles de acción temporales de alcance internacional, basándose en recomendaciones ya formuladas por la OMS y la Comisión Internacional sobre Protección Radiológica acerca de la protección de la salud contra las radiaciones.

74. Los niveles temporales establecidos son medidas de protección para todos los grupos de consumidores, incluidos los lactantes y los niños, y no son tan rigurosos como para trastornar el comercio sin necesidad.

A todas las delegaciones se les hicieron llegar ejemplares del informe.

75. El Comité expresó su reconocimiento a la FAO por los esfuerzos realizados por esa organización para poner a disposición de todos los países esa valiosísima información.

76. La Secretaría informó al Comité que el Informe de la Consulta de Expertos sería examinado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) en su 19ª reunión, que habrá de celebrarse en la Haya, del 17 al 23 de marzo de 1987. La CCA examinaría también el informe durante su 17º período de sesiones que se celebrará del 29 de junio al 10 de julio de 1987, ocasión esta en que la CCA también tendrá ante sí los puntos de vista del CCFA.

77. La delegación de la Argentina destacó la gran importancia que tenía el problema y consideró que éste justificaba la creación de un nuevo Comité del Codex.

Informe de las actividades de la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS)

78. El Comité fue informado que el Programa Regional de la OPS sobre protección e Inocuidad de Alimentos para 1986-1990, fue formulado para dar cumplimiento a una recomendación de la Reunión de Ministros de Agricultura (RIMSA), celebrada en Brasilia (1985), y por mandato de la 31ª reunión del Consejo Directivo de la OPS (1985). El Programa Regional fue aprobado por unanimidad en la 22ª Conferencia Panamericana de la Salud, a la que asistieron todos los Ministros de Salud de las Américas.

79. Se informó al Comité que dicho Programa cuenta con ocho profesionales dedicados exclusivamente a las Actividades de Cooperación Técnica en los países de la región, incluido un profesional cedido por la United States Food and Drug Administration (USFDA). Catorce profesionales del Programa de Salud Veterinaria, 3 del Programa de Epidemiología y 3 del Programa de Alimentación y Nutrición, participan con carácter temporal en las actividades del Programa Regional sobre Inocuidad de Alimentos. El Comité también fue informado de que un gran número de actividades de la OPS sobre la protección de los alimentos, relacionadas con la cooperación técnica, la capacitación y/o las investigaciones se llevó a cabo en los Centros Panamericanos de la OPS; CEPANZO (Argentina), CAREC (Trinidad y Tobago), ECO (México), CEPIS (Perú), CFNI (Jamaica), LUCAM (Guatemala), INCAP (Guatemala).

80. El Comité fue informado que las actividades del Programa Regional de la OPS tenían como objetivo que los países de la región elaboraran y pusieran en práctica Programas Nacionales de Protección de Alimentos.

81. Las principales actividades desarrolladas por la OPS en 1985-1986 en la esfera de la capacitación incluyeron cursos sobre los residuos microbiológicos en los alimentos, la presencia de micotoxinas en los alimentos, la microbiología alimentaria, la inspección de carnes, la inspección de pescados y mariscos, la toma de muestras estadísticas en la vigilancia de los alimentos, los hongos en los alimentos, toxinas, materias extrañas, campilobacteriosis y salmonelosis alimentarias, epidemiología de las enfermedades transmitidas por alimentos, residuos de plaguicidas, edulcorantes y aditivos artificiales.

82. El Comité también fue informado sobre la realización de dos cursos-taller regionales sobre Planificación y Administración de Programas de Protección de Alimentos, de cuatro semanas de duración cada uno, celebrados en Costa Rica y Argentina, en los que participaron 43 profesionales latinoamericanos procedentes de 15 países de la región.

83. También se informó al Comité que, como consecuencia del primer curso-taller, se llevaron a cabo el Seminario-Taller Subregional sobre Programas de Protección de Alimentos en Centroamérica y Panamá (Guatemala, octubre 1986), con la participación de la República Dominicana y la activa presencia de 40 profesionales, y el I Seminario Intersectorial sobre Protección de Alimentos en Paraguay (Asunción), con la participación de 50 profesionales de todas las provincias del país.

84. Otras actividades especiales de capacitación fueron los tres cursos sobre manipulación higiénica de alimentos para profesores de enseñanza primaria en el Perú, organizados y coordinados conjuntamente por los sectores de la salud y la educación y la OPS. De inicio, 30 000 niños se beneficiaron de estos cursos y se prepararon varios miles de almanaques sobre higiene de alimentos distribuidos entre las escuelas del país. Los delegados presentes en la 5ª reunión del Comité Coordinador examinaron estos materiales.

85. Los Centros Panamericanos de la OPS, especialmente la CEPANZO, ofrecieron la capacitación individual.

86. La OPS otorgó alrededor de 100 becas para capacitación en inocuidad de alimentos.

87. El Comité fue informado que la OPS alentó la automatización del sistema de información y registro de alimentos en los programas nacionales y que había colaborado en la puesta en marcha de los programas de otros cuatro países. Dos de los países recibieron computadoras para aplicar esos programas.
88. La OPS publicó y distribuyó material de referencia sobre protección de alimentos. Especial repercusión tuvo la edición en español de un libro sobre un enfoque agromédico de la gestión de los plaguicidas.
89. Por último, el Comité fue informado que se brindó cooperación técnica directa a la mayoría de los países de la región por intermedio de los Consultores de la OPS. Dicha cooperación se brindó especialmente en la formulación y ejecución de programas nacionales y en el desarrollo de los servicios de análisis y vigilancia.
90. Las delegaciones de Colombia, Cuba y Perú agradecieron a la OPS la colaboración brindada y destacaron los principales aspectos de esas actividades de colaboración.
91. La delegación de Argentina pidió que continuara esa colaboración y que se fortaleciera en determinadas esferas.

Resultados del II y III Taller sobre Normalización de Alimentos y Salud

92. La Secretaría del Coordinador al presentar el tema hizo referencia a los resultados del II Taller sobre Normalización de Alimentos y Salud celebrado en La Habana en 1985, así como a las medidas que habían estado tomando los países para llevar a cabo las recomendaciones del mismo.
93. La Secretaría explicó que los comentarios de los gobiernos, las respuestas a los cuestionarios enviados y otras actividades, demostraban la utilidad del Taller celebrado y el valor de sus acuerdos y recomendaciones. Se informó asimismo, que se había realizado una edición del Informe Final del II Taller y que se habían recibido comentarios de los gobiernos donde se reiteraba la necesidad de continuar esta práctica en el Comité Coordinador.
94. El Comité deseó hacer constar su aprecio y agradecimiento a la OPS por haber organizado el mencionado Taller inmediatamente antes de la 4ª reunión, y al Comité Estatal de Normalización de Cuba por haberlo hospedado.
95. El Comité estimó que el Taller había sido de extrema utilidad, y señaló que los temas debatidos merecían una atención continua por parte de los países de la región. Con las enmiendas propuestas durante su análisis, el Informe Final del III Taller fue unánimemente aprobado.
96. Dada la significación de las presentaciones expuestas, de las conclusiones y recomendaciones del Taller, se acordó que también en esta ocasión se publicaría un informe final del Taller que se enviaría a los Gobiernos.
97. El Comité también deseó hacer constar su reconocimiento por la labor del Moderador General, Dr. Angel Mario Sánchez, de Argentina; del Relator General, Dr. José Palomino Huamán, de Perú; de los relatores de los Grupos que participaron en el Taller y de los expertos que presentaron los diferentes temas.
98. El Coordinador Regional reconoció nuevamente el esfuerzo y apoyo brindado por la OPS y reiteró que esta práctica había sido elogiada por el Comité Ejecutivo, por la Comisión del Codex y por el propio Director General de la OMS, Dr. Mahler, quien había sugerido que otras áreas geográficas siguieran el ejemplo de América Latina y el Caribe en este sentido.

99. El Comité expresó el deseo de que se organizara un nuevo Taller inmediatamente antes de la realización de la 6ª reunión del CCLAC, y que el problema de los Residuos de Plaguicidas en alimentos fuera uno de los temas a incluir en su programa, dada la singular importancia que ello tenía en la región y el vivo interés que se había demostrado durante los debates sostenidos en el III Taller.

Taller Latinoamericano FAO/OPS sobre Alimentos Comercializados en la Vía Pública

100. Se efectuó en Lima, Perú del 21 al 25 de octubre de 1985, cumpliendo un mandato de la XXVIII reunión del Consejo Directivo de la OPS, de la XXXIII reunión del Comité Regional de la OMS para las Américas y de la 3ª sesión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe.

101. Participaron 66 profesionales, provenientes de 17 países de América Latina y de cuatro organismos internacionales. La agenda comprendió la presentación y discusión de temas relacionados con los aspectos sociales, económicos, educacionales, epidemiológicos e históricos de la venta callejera de los alimentos. Los delegados nacionales expusieron sobre la situación en sus respectivos países de origen.

102. La OPS editó a comienzos de 1986 el documento HPV/FOS/0311/V/III/86 con el informe final y recomendaciones del taller. La FAO preparó la versión en inglés de las recomendaciones con el fin de emplearlas en otras regiones.

103. Las recomendaciones del taller habían empezado a cumplirse exitosamente según lo han informado diversos países miembros de la OPS.

104. La delegación del Perú informó sobre las diversas actividades desarrolladas en su país. Señaló que las más importantes fueron las tareas de educación sanitaria de los vendedores callejeros, de grupos de consumidores, así como la preparación de reglamentos sanitarios específicos.

105. La delegación de Colombia informó sobre los avances logrados en este sector antes y después del Taller, especialmente en lo relacionado con la capacitación de vendedores callejeros y en la agrupación de ellos en lugares especiales dotados de servicios sanitarios y de limpieza.

106. El representante de la FAO informó que el Taller de Lima había sido un buen antecedente y ejemplo para la realización de reuniones similares en Indonesia.

107. La delegación de Costa Rica solicitó se contemple la posibilidad de organizar y desarrollar el II Taller.

108. La delegación de Cuba indicó que aunque en el país no existía con las mismas características el problema de la venta callejera de alimentos, apoyaba las recomendaciones del Taller de Lima, en el cual habían participado tres delegados cubanos.

Información sobre la Conferencia Iberoamericana de Protección de Alimentos

109. El Comité fue informado que la Conferencia se realizó en el local central de la OPS en Washington DC, del 5 al 8 de agosto de 1985. La Conferencia fue organizada por un Comité de la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos, y fue auspiciada por diversas agencias especializadas de Canadá, Estados Unidos, FAO y OPS. Participaron en la Conferencia delegados procedentes de 38 países.

110. La Conferencia aprobó un Plan de Acción, instando a la OPS y a la FAO a intensificar sus acciones de cooperación técnica en protección de alimentos. Le solicitó asimismo que efectúen las acciones necesarias para obtener fondos regionales para el desarrollo del Programa Regional OPS/FAO de reforzamiento de programas de protección de alimentos, que debiera tener cinco años de duración.

111. El Comité fue informado que la OPS y la FAO habían venido trabajando en el cumplimiento de ese mandato visitando diversas instituciones de financiamiento internacional y que a fines de 1986 se había presentado un pedido de fondos al PNUD.

112. El Comité fue informado que los libros en versión en inglés y español que presentan los trabajos expuestos, las recomendaciones adoptadas y el informe del Comité Organizador se habían concluido a fines de 1986 y que se enviarán a la imprenta en breve.

113. Diversas delegaciones nacionales expresaron su satisfacción por la Conferencia y consideraron que las publicaciones finales serán documentos de gran valor.

Actividades de la OMS

Resolución del Consejo Directivo de la Organización Mundial para la Salud

114. En varios períodos de sesiones de la CCA y de su Consejo Directivo se había puesto de manifiesto la necesidad de una mayor divulgación del trabajo de la CCA, de manera que sus recomendaciones aceptadas a nivel internacional en las esferas de la normalización de alimentos, los residuos de plaguicidas y de otros contaminantes, el etiquetado de alimentos y las prácticas de higiene y tecnológicas tuvieran una mejor aplicación. Entre los diversos grupos objeto de esta divulgación estaban los altos funcionarios gubernamentales en el sector de la salud y que podían contribuir a la promoción de la seguridad alimentaria y el comercio internacional.

115. La oportunidad de instruirlos surgió cuando un miembro del Consejo Directivo de la OMS solicitó al Director General de la Organización que presentara al Consejo Directivo un informe sobre la CCA. Durante su 79º período de sesiones celebrado en enero de 1987, el Director General presentó este informe al Consejo Directivo. En el debate posterior varios miembros del Consejo Ejecutivo de la OMS reconocieron la importancia del papel de la CCA para la promoción de la inocuidad de los alimentos y del comercio internacional. Como conclusión, el Consejo Directivo aprobó una Resolución en la que recomendaba a la 40ª Asamblea Mundial de la Salud la aprobación de una Resolución que pedirá a los Estados miembros, entre otras cosas, lo siguiente:

- i) la participación activa, en especial de sus sectores de la salud, en el trabajo de la CCA;
- ii) la realización de todos los esfuerzos necesarios para aprobar las normas del Codex y utilizar plenamente las recomendaciones de la CCA;
- iii) la promoción de la colaboración activa, tanto del sector público como del privado, y de las ONG en el trabajo nacional del Codex.

Informe sobre las Actividades de la OMS (mundiales e interregionales)

116. Además de las actividades emprendidas conjuntamente con la FAO (véase del párr.30 al párr. 53), desde la Cuarta reunión del Comité, la OMS ha realizado varias actividades, entre las que figuran las siguientes:

Inocuidad de los alimentos

117. La OMS ha realizado grandes esfuerzos para incorporar la inocuidad de los alimentos en la Atención Primaria de la Salud. Con ese fin se iniciaron los preparativos para celebrar una Consulta de la OMS sobre Educación Sanitaria en materia de Inocuidad de los Alimentos en la sede de la OMS, en Ginebra, del 27 de abril al 19 de mayo de 1987. Asimismo se auspició la realización, conjuntamente con la OMS, las industrias de alimentos y conexas y otros donantes, de estudios sobre la preparación doméstica y en pequeña escala comercial de los alimentos, aplicando el enfoque del Sistema de Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control (HACCP). La OMS preparó una Guía de HACCP que publicaría en 1987. El primer curso de adiestramiento en materia de HACCP se celebrará en la República Dominicana en febrero de 1987.

118. Un folleto con ejemplos de materiales sobre educación sanitaria en materia de inocuidad de alimentos estaba en proceso de elaboración con apoyo financiero y técnico de una industria de alimentos y se prevé que esté disponible en 1987. La edición definitiva de una lista internacional de fuentes de materiales audiovisuales sobre inocuidad de los alimentos también estará disponible en 1987.

119. Se concluyó la preparación de las directrices para la manipulación inocua de alimentos en hoteles, restarutantes y establecimientos similares, y ya están en poder de los editores de la OMS. Su publicación está prevista para 1987. Asimismo, la OMS ha elaborado tiras cómicas donde se destacan importantes recomendaciones en materia de inocuidad de los alimentos, las cuales se están enviando a los editores de libros de cocina para que las incluyan en sus publicaciones futuras. Esas tiras cómicas se publicarán además en la edición de marzo de 1987 en la revista de la OMS World health Magazine, dedicada a la inocuidad de los alimentos.

120. En Munich, República Federal de Alemania, se celebró, en octubre de 1986, una Consulta de la OMS sobre métodos concretos de prevención y control (inmunización) de la salmonelosis en los animales.

121. Movida por las epidemias de listeriosis que se registraron recientemente en América del Norte, la OMS convocó una reunión consultiva sobre ese tema en diciembre de 1986. En esa reunión se llegó a la conclusión, entre otras cosas, de que los alimentos contaminados con Listeria monocytogenes aparentemente desempeñaban un papel importante en la transmisión de esta enfermedad al hombre. Se había comprobado que, en ocasiones, los productos lácteos contenían grandes cantidades de ese organismo. El informe de esta reunión consultiva podrá solicitarse a la OMS dentro de algunos meses. A fin de proporcionar orientación a las autoridades sanitarias oficiales y a la industria alimentaria sobre la manera de combatir este nuevo problema en materia de enfermedades transmitidas por alimentos, la OMS estaba considerando convocar a otra reunión consultiva en el plazo de un año, en cuya fecha se dispondría de nuevos hallazgos.

122. Se recordó al Comité que algunos programas de la OMS llevaron a cabo actividades de gran interés para el personal nacional encargado del control y de la inocuidad de los alimentos, por ende, para los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius. En ese contexto, también se hizo referencia a una lista actualizada de publicaciones y documentos de la OMS y de la FAO/OMS que se había puesto a la disposición de todos los delegados.

MEDIDAS PARA ELABORAR Y ARMONIZAR SISTEMAS DE NORMAS ALIMENTARIAS REGIONALES Y DEL CODEX

123. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LA 87/5. La Secretaría cubana explicó que el documento es el resultado de la Reunión de Expertos celebrada en La Habana en mayo de 1986 y que recoge el resumen del estudio comparativo entre las normas regionales de COPANT e ICAITI con las normas del Codex realizado por la Secretaría del Coordinador según el mandato otorgado durante la Cuarta reunión del CCLAC.

124. Los expertos de la Secretaría del Codex, la OPS, la COPANT, ICAITI y de la Secretaría del Coordinador analizaron el resultado de la comparación entre 106 normas de la COPANT y 287 normas de ICAITI con 229 normas del Codex.

125. Se señaló que los expertos llegaron a un conjunto de conclusiones y recomendaciones, una de las cuales se cumplía sometiendo al Comité el informe de su reunión.

126. La delegación de Guatemala hablando en nombre de ICAITI, manifestó su acuerdo con el resultado del estudio comparativo y refiriéndose a la recomendación general número 3 relacionada con la elaboración de un calendario tentativo para llevar a cabo las recomendaciones de los expertos, pidió se ajustara la fecha de presentación al Secretariado del Coordinador hasta mayo de 1987. No obstante, todas las decisiones tomadas seguían siendo objeto de acuerdo general.

127. La delegación de México, hablando en nombre de la COPANT, señaló su acuerdo en que tomaría debida nota y transmitiría a COPANT los resultados de la discusión del Comité.
128. La delegación de Argentina consideró que debía llegarse a un entendimiento a fin de lograr que las normas internacionales del Codex se apliquen en toda la región. Por otra parte señaló que esta idea concordaba con lo subrayado por el Comité Ejecutivo en su 33ª reunión cuando trató el tema referido a la relación existente entre el Codex y la Organización Regional Africana de Normalización - ARSO - (Párr. 41-45 ALINORM 87/3).
129. La delegación del Ecuador, al referirse a la recomendación Nº 3, señaló que consideraba que la fecha tope más oportuna para la elaboración del calendario tentativo era el mes de abril, debido a que la reunión del Consejo Directivo de COPANT tendría lugar en la primera quincena de ese mes, lo que brindaría la oportunidad de examinar la propuesta definitiva del plan de acción y permitiría que COPANT e ICAITI pusieran en práctica las recomendaciones pertinentes. La Secretaría del Codex subrayó la importancia de la recomendación Nº 5, mediante la cual se pedía que Cuba continuara coordinando la aplicación del plan de acción de armonización de un sistema de normas alimentarias regionales y subregionales de alimentos con las normas del Codex hasta su conclusión definitiva y que debe mantener informado al Comité de su progreso.
130. El Comité aprobó el informe presentado por los expertos en el cual figuran las recomendaciones para continuar poniendo en práctica el plan de acción.
131. La Delegación de Cuba agradeció la confianza depositada por el Comité en cuanto a continuar ejecutando el Programa y señaló su disposición de mantener informado al Comité sobre este tema.

POSIBILIDAD DE ESTABLECER UN BANCO DE DATOS O CENTRO DE INFORMACION REGIONAL SOBRE PROBLEMAS DE NORMALIZACION DE ALIMENTOS Y SU CERTIFICACION

132. El Comité fue informado que en cumplimiento de las recomendaciones emanadas de las anteriores sesiones del Comité Coordinador, relacionadas con el banco de datos y sistemas de información, había desarrollado varias actividades.
133. La Conferencia Interamericana de Protección de Alimentos incluyó el tema como una de las actividades más importantes. El Plan de Acción recomendado por la Conferencia solicitó a la OPS la organización del sistema de información en protección de alimentos.
134. La OPS ha estimulado a los países a poner en ejecución sistemas de información de sus programas, así como sistemas de registro computerizados.
135. Se ha decidido reunir en 1987 en Caracas, Venezuela, un Grupo de Estudio sobre Sistemas de Información en Protección de Alimentos. La OPS organizará y financiará esta actividad.

ACTIVIDADES DESTINADAS A INCREMENTAR LA COOPERACIÓN TÉCNICA EN MATERIA DE NORMALIZACION DE ALIMENTOS

136. La Secretaría del Coordinador presentó el documento CX/LA 87/6 Add. 1 en el cual se presentaban los antecedentes, así como un compendio de las respuestas enviadas por los países al cuestionario distribuido por el Coordinador para conocer las posibilidades y necesidades de cooperación técnica en esta materia.
137. La Secretaría manifestó su agradecimiento a los países que presentaron sus respuestas y expresó que se contaba ya con una idea clara de las condiciones concretas en que podía llevarse a cabo la cooperación.

138. Partiendo de la información obtenida y una vez estudiado el resultado de otras experiencias, la Secretaría propuso al Comité que se estudiara la posibilidad de la creación de una Red de Cooperación Técnica dirigida a facilitar y materializar la colaboración a nivel regional. Se explicó que las Redes de Cooperación Técnica son mecanismos constituidos por instituciones nacionales de carácter técnico de dos o más países de la región, sean estas gubernamentales, autónomas o privadas.

139. Los países debían aunar esfuerzos y recursos humanos, técnicos y financieros, en la búsqueda de soluciones a problemas técnicos comunes enfrentados en el desarrollo de sus economías. Estas Redes estarían auspiciadas y apoyadas por la FAO a través de su Oficina Regional para América Latina y el Caribe en las esferas de su competencia técnica.

140. Las delegaciones de Cuba, Argentina, Brasil, Costa Rica, Colombia, México, Perú y Guatemala expresaron su apoyo a la creación de la Red de Cooperación y se refirieron a los positivos resultados que se han obtenido en la región en otras esferas mediante el establecimiento de este tipo de cooperación.

141. Teniendo en cuenta que algunos países han tenido dificultad para dar respuesta al cuestionario enviado por el Coordinador, y que incluso algunas informaciones debían ser actualizadas, el Comité convino en que la Secretaría volviera a remitir el cuestionario a los Comités Nacionales y Puntos de contacto para enriquecer y completar la información.

142. El Comité decidió también que simultáneamente con esta acción, el Coordinador estableciera contactos con la Oficina Regional de la FAO para comunicarle el contenido del examen de la 5ª reunión del CCLAC y solicitar el establecimiento de la referida Red.

143. Se expresó asimismo que si después de sostener las conversaciones con FAO, no fuera posible crear una Red propia para la actividad de Normalización de Alimentos dadas las fuertes restricciones económicas existentes, se considerara incluir el tema en algunas de las redes ya creadas, indicándose el ejemplo de la Red de Vigilancia Alimentaria y de Nutrición en la cual algunos aspectos importantes de la esfera de competencia del Comité podrían tener lugar.

144. Ello permitiría iniciar las actividades de cooperación técnica y, en el futuro, de acuerdo con su desarrollo y el interés mostrado, podría valorarse la posibilidad de crear una Red específicamente para este tema.

145. El Comité solicitó que se le mantuviera informado acerca de los progresos alcanzados en esa esfera.

PROPUESTAS PARA AUMENTAR LA PARTICIPACION DE LOS PAISES DE LA REGION EN LAS ACTIVIDADES DEL CODEX

146. La Secretaría del Coordinador al presentar el tema indicó que el Comité tenía ante sí el documento CX/LA 87/6 Add. 2.

147. Al respecto señaló que, en la 4ª reunión del CCLAC se había decidido incluir este tema en el Programa, con el fin de propiciar el intercambio de criterios sobre cómo aumentar la participación de la región en las actividades del Codex y definir nuevas acciones a tomar.

148. La Secretaría expresó que el debate de otros temas del Programa, el propio discurso inaugural del Coordinador y diferentes comunicaciones recibidas, habían puesto de manifiesto el incremento de la participación de los países de la región en las labores del Codex. Ello se evidencia en la creación y en el fortalecimiento de los Comités Nacionales; en una mayor utilización y aceptación de las normas y los límites máximos para residuos de plaguicidas y otros documentos Codex, así como en los diferentes resultados alcanzados.

149. Las delegaciones de Guatemala, República Dominicana, Costa Rica, la Argentina, Brasil y Colombia informaron sobre los avances obtenidos en sus respectivos países, lo que permitió que el Comité se nutriera de estas experiencias y valorara que la región continuaba fortaleciendo su organización en cada país y, como resultado, incrementando la presencia nacional en las actividades del Codex.

150. El Comité convino en destacar los avances obtenidos, exhortó a los países miembros a proseguir el camino emprendido y solicitó a los Comités Nacionales y a los Puntos de Contacto, que se prosiguiera la práctica, hicieran informes periódicos de los resultados alcanzados a la Secretaría del Codex y a la Secretaría del Coordinador, para poder continuar evaluando los progresos de la región.

DIRECCION FUTURA DEL TRABAJO DEL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
(COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS)

151. Al presentar este tema del Programa, la Secretaría señaló a la atención del Comité el hecho de que era probable que para 1990 estuviera terminada la mayor parte del trabajo de elaboración de las normas para cada uno de los productos alimentarios. Con toda seguridad, en el decenio de 1990 sólo seguirían funcionando cuatro Comités de Productos (CCFSDU, CCFEP, CCCPL y CCPMP), conjuntamente con los comités de asuntos generales y los comités coordinadores regionales, a menos que, claro está, se considerara necesario reactivar algunos de los Comités de Productos del Codex. Por tal motivo, después de concluir esta tarea, era necesario y oportuno analizar en qué dirección se debería encauzar el programa. El análisis de la orientación futura de la CCA comenzó en 1984 cuando el Comité Ejecutivo abordó la cuestión por primera vez. Por consiguiente, la OMS solicitó la preparación de un documento sobre este tema, el cual estuvo a la disposición de este Comité como documento CX/GP 86/10. El documento fue examinado por primera vez por el Comité Ejecutivo durante su 33ª reunión en julio de 1986, y posteriormente por la 8ª reunión del CCGP en noviembre de 1986. El resumen del informe presentado al CCGP sobre este tema se ha puesto a disposición de este Comité como documento CX/LA 87/2 Add. 1. Aunque el CCGP había examinado este tema a fondo y había elaborado varias recomendaciones, también era de la opinión que debería seguirse prestando atención a las necesidades de los países en desarrollo. Por tanto, el CCGP consideró oportuno invitar a los Comités Regionales Coordinadores para África, Asia y América Latina y el Caribe a que expresaran sus opiniones en relación con la futura orientación de los trabajos de la CCA.

152. Sin embargo, como las delegaciones que participaron en esta reunión del Comité no habían tenido suficiente tiempo para estudiar ninguno de los documentos con el debido cuidado, y teniendo en cuenta la importancia capital del tema, el Comité decidió aplazar el examen detallado de la cuestión hasta la siguiente reunión, la 6ª reunión.

153. El Presidente señaló que los países podían, si lo deseaban, enviar sus puntos de vista a la Secretaría antes de la celebración del 17º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarios (julio de 1987).

POSIBLES MEJORAS DE LOS MECANISMOS DE FUNCIONAMIENTO DE LA COMISION DEL
CODEX ALIMENTARIUS

154. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LA 87/7, que fue preparado por la Secretaría cubana y se distribuyó en el curso de la reunión. El documento fue presentado por dicha Secretaría cubana, la cual señaló que el objetivo fundamental de las propuestas era mejorar los mecanismos de funcionamiento de la Comisión, de manera que permitiera aumentar la participación de los países en desarrollo, los que constituyen más del 70 por ciento de los Estados miembros, en los trabajos de la Comisión. Durante la 31ª reunión del Comité Ejecutivo, celebrada en 1984, el Coordinador de la región presentó algunas ideas al respecto, y ese Comité Coordinador sugirió que fueran examinadas en el seno del Comité Coordinador. El Comité Coordinador, en su 4ª reunión de 1985 había aceptado, en sentido general, la recomendación del Coordinador de elaborar un "Programa Técnico de la Comisión del CCA".

La elaboración de ese programa facilitaría la comprensión de la labor realizada por el CCA y sus órganos auxiliares y, en consecuencia, la participación en dichos órganos. El Comité del Codex sobre Principios Generales, en su 8ª reunión, efectuada en París, en noviembre de 1986, tuvo ante sí un documento sobre este tema y opinó que el documento contenía varias propuestas útiles. El Comité del Codex sobre Principios Generales estimó que sería necesario que el Comité Coordinador examinara las propuestas más detalladamente.

155. Los objetivos del programa técnico propuesto, que figuraban en el documento CX/LA 87/7 son los siguientes.

i) La elaboración del Programa Técnico de la Comisión del Codex Alimentarius tiene como objetivo fundamental que los Estados miembros cuenten con un documento en el cual se recojan los trabajos que está desarrollando la Comisión; las etapas o trámites en que se encuentran y qué órgano auxiliar está responsabilizado con el mismo, ya que actualmente esta información aparece dispersa en diferentes documentos del Codex los que lamentablemente no son actualizados sistemáticamente.

ii) Evidentemente el Programa Técnico es un documento activo y cambiante de Período a Período de Sesiones de la Comisión, por lo que deberá revisarse con esa frecuencia y quedar editado como documento resultante de las decisiones del Período de Sesiones.

iii) El Programa Técnico debería ser elaborado por la Secretaría de la Comisión a partir de los informes que se presenten por los diferentes órganos auxiliares en cada período de sesiones. En el mismo quedaría recogido el estado de las normas, códigos, directrices y otros documentos sobre los que se encuentran trabajando los Comités del Codex.

iv) Como complemento informativo del Programa se incluiría la localización de cada tema, es decir, la referencia o signatura del documento del Codex donde se encuentra el texto del tema en cuestión.

v) Siguiendo el criterio expresado, el Programa incluiría los nuevos temas que cada comité se propone emprender, determinados en las reuniones de estos, así como las enmiendas o revisiones que se decidan sobre algún documento del Codex o alguna de sus partes.

vi) Un ejemplo de la idea que se ha expresado de programa técnico se presenta en el anexo al documento.

vii) Estas ideas enriquecidas con las opiniones de los representantes de los países miembros de la región pueden conducir a elaborar un documento más completo y perfeccionado para someterlo a consideración del 17º período de sesiones de la Comisión."

156. El Comité expresó su respaldo a las propuestas que figuran en el documento CX/LA 87/7. La Secretaría convino además en que, después de cada período de sesiones de la Comisión, sería útil emitir un documento actualizado a la luz de las decisiones de la Comisión, lo que permitiría conocer la etapa de los Trámites relativos al Procedimiento en que se encuentran todas las normas, códigos de práctica, directrices, etc., que estén preparando los distintos órganos auxiliares de la Comisión.

NORMA MUNDIAL PARA EL AZUCAR NO REFINADO

157. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LA 87/8 preparado por la delegación de Cuba, para el examen de este tema del Programa. Al presentar el tema, el delegado de Cuba señaló las decisiones que sobre el asunto había tomado la Comisión en su último período de sesiones, y la solicitud de la Comisión de que el Comité Coordinador para América Latina y el Caribe profundizara los estudios sobre la producción, el comercio y el consumo de este producto.

158. La delegación de Argentina, considerando los datos de comercialización ofrecidos en el documento a su disposición, señaló su aprobación en relación con la elaboración de una norma mundial del Codex para el azúcar no refinado (no elaborado).
159. La delegación de Colombia, apoyada por Guatemala y la República Dominicana, se pronunció por la elaboración de la norma mundial del Codex y puso a disposición de la Comisión las normas nacionales sobre este producto como material inicial para comenzar los trabajos.
160. La delegación de Ecuador apoyó también la necesidad de la elaboración de la norma y se interesó por conocer cuál sería el procedimiento para la elaboración de la misma una vez aprobada por el Comité.
161. La Secretaría se refirió a la solicitud de la Comisión de que el Comité presentara a la Comisión en su 17º período de sesiones un informe sobre las conclusiones del Comité.
162. La Comisión decidirá la vía y procedimientos para la elaboración de la referida norma mundial.
163. El Comité convino en señalar estas opiniones a la atención de la Comisión en su próximo período de sesiones.
164. El Comité aprobó esa medida.

CODIGO DE PRACTICAS PARA LA ACUICULTURA Y EXAMEN DE UNA NORMA REGIONAL/INTERNACIONAL PARA LAS ALETAS DE TIBURON - Informe del Grupo de Trabajo

165. El Comité tuvo ante sí el informe del Grupo de Trabajo (véase Apéndice III) presentado por la delegación de Cuba. El Presidente del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, Sr. John Race, informó al Comité que el punto antes mencionado se había debatido en la 17ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) (ALINORM 87/18, párrs. 214-228). El CCFFP había pedido que el Departamento de Pesca de la FAO preparara un primer proyecto del Código de Prácticas para la Acuicultura de las especies de agua dulce y salada relacionadas, fundamentalmente, con las medidas higiénicas.
166. En cuanto al desarrollo de una Norma para Aletas de Tiburón, el CCFFP había decidido que el proyecto de documento preparado por Cuba se circulara para que se presentaran las observaciones y que en la presente reunión, el CCLAC prepararía un anteproyecto para la norma (mundial) a la luz de dichas observaciones.

Acuicultura

167. El Grupo de Trabajo tuvo ante sí los documentos de base preparados por Cuba (CX/LA 87/9) y por los Estados Unidos (CX/FFP 86/15).
168. El Grupo de Trabajo había recomendado que los documentos citados sirvieran de pauta para un documento de base que debía preparar la Secretaría del Coordinador, el cual sería aplicable a las especies de agua dulce y contendría los aspectos tecnológicos e higiénicos.
169. El Comité observó que existía aprobación general con respecto a la elaboración de un Código de Prácticas para la Acuicultura y acordó que la Secretaría del Coordinador preparara el documento de base y lo hiciera circular para que se presentaran las observaciones.
170. El documento y las observaciones se enviarían después al Departamento de Pesquería de la FAO para que se tome en consideración al preparar el primer Proyecto del Código.
171. El Anteproyecto del Código para la Acuicultura sería examinado en la próxima reunión del Comité del Codex para Pescado y Productos Pesqueros.

Aletas de tiburón

172. El Grupo de Trabajo había tomado nota de que más de una región comercializaba el producto y había propuesto la creación de una Norma mundial.
173. El Grupo de Trabajo analizó en detalle el Proyecto de Norma para Aletas Secas de Tiburón preparado por Cuba (CX/LA 87/9) (véanse Apéndices III y IV).
174. El Comité aceptó los cambios propuestos por el Grupo de Trabajo y decidió adjuntar al informe el Anteproyecto de Norma para Aletas de Tiburón enmendado, y solicitar las opiniones de todos los gobiernos miembros de la Comisión.
175. Se acordó que las observaciones se enviarían a la Secretaría del Coordinador con una copia a la Secretaría del Codex.
176. La norma enmendada y las opiniones recibidas serían enviadas al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros para su examen en la próxima reunión.
177. El Comité dio las gracias al Presidente y a los miembros del Grupo de Trabajo por su excelente labor.
178. La Norma y el Informe del Grupo de Trabajo se adjuntan como Apéndices III y IV.

NECESIDAD DE UN CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS QUE SE COMERCIALIZAN EN LA VIA PUBLICA

179. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LA 87/11 que proporciona los antecedentes de los debates previos con relación al tema de la referencia, tanto en el propio Comité como en otros lugares.
180. El Comité señaló que la cuestión se había examinado en la 8ª reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales, donde se había apoyado la propuesta de elaborar un Código de Prácticas Higiénicas para los Alimentos que se Comercializan en la Vía Pública. Se propuso que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) y los Comités Coordinadores, serían los organismos adecuados para elaborar ese Código. Se estimó que el Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe podía preparar un proyecto inicial que sería presentado a la consideración del CCFH.
181. El Comité tomó nota de que el Dr. Palomino, del Perú, había preparado un proyecto de código y que se había puesto a la disposición de la Conferencia como documento de trabajo Nº 5.
182. Al examinar el proyecto, el Director del CAREC hizo algunas observaciones acerca de las disposiciones que figuraban en el proyecto, tocante al examen médico de los manipuladores de alimentos, el registro de enfermedades infecciosas, los metales contaminantes y la inspección, supervisión y certificación de las importaciones.
183. La delegación del Brasil informó al Comité acerca de los esfuerzos de su país en el campo de la educación relacionados con el control de las prácticas higiénico-sanitarias en la comercialización de alimentos en la vía pública y la participación de la comunidad en las medidas de inspección de los alimentos. También se refirió a los programas de epidemiología y control de calidad que su país había puesto en práctica en el nivel de los laboratorios. La delegación consideró oportuno elaborar un Código de Prácticas conforme a lo propuesto en el documento Nº 5.
184. El observador de España convino con ese punto de vista. Debido a la incidencia mayoritaria de prácticas "clandestinas" no supervisadas sobre la comercialización de alimentos en la vía pública, el Gobierno de España había promulgado un decreto para controlar esas operaciones. El observador felicitó al Dr. Palomino, del Perú, y expresó su apoyo a la elaboración del Código. Las delegaciones de Barbados, Colombia, Costa Rica y Cuba, también expresaron su respaldo. La delegación de Cuba señaló al Comité que en su país se había elaborado una norma para higiene y manipulación de alimentos.

185. Cuando se examinó la necesidad de elaborar un Código, la Secretaría informó al Comité acerca de los debates que habían tenido lugar durante la 22ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH).

186. El CCFH tomó nota de las opiniones expresadas por los delegados durante su 22ª reunión, tocantes a que los problemas de la comercialización en la vía pública ya constituían tema de debate en los foros regionales y que, como las prácticas y los reglamentos de control variaban mucho de una región a otra, sería imposible emprender la elaboración de un código de prácticas internacional. Como método, en vez de intentar elaborar un código internacional, sería mejor establecer las prácticas adecuadas mediante programas educativos destinados a los consumidores.

187. El Comité tomó nota de las opiniones del CCFH. Sin embargo, en vista de la actitud positiva manifestada en la región y en el Comité del Codex sobre Principios Generales, el comité decidió iniciar los trabajos de elaboración de un Código de Prácticas Higiénicas para los Alimentos que se Comercializan en la Vía Pública, sobre la base del documento proporcionado por el Dr. Palomino.

188. Se decidió invitar a los gobiernos a que presentaran sus observaciones y a examinar el Código cuidadosamente en la próxima reunión del CCLAC. El proyecto de Código figura como Apéndice V.

189. El Comité expresó su agradecimiento al Dr. Palomino por la elaboración de su excelente documento.

ADELANTOS EN RELACION CON LA APLICACION DE LAS RECOMENDACIONES DEL GRUPO DE PAISES EN DESARROLLO DE ASIA RELATIVAS A LOS PROBLEMAS DE LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

190. En su última reunión se había informado al Comité acerca de las recomendaciones formuladas por el Grupo de Países en Desarrollo de Asia, relativas a los problemas de los residuos de plaguicidas, que se reunió en Petchburi, Tailandia, en febrero de 1984. El Grupo elaboró una resolución sobre la aceptación de los LMR, que fue respaldada por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y por la Comisión del Codex Alimentarius en su Décimosexto Período de Sesiones. La resolución, que figura en el documento ALINORM 85/31, Apéndice V, estaba dirigida a todos los miembros de la Comisión. En la Resolución se hacía hincapié en que todos o casi todos los países importaban algún tipo de producto alimentario y, en consecuencia, todos o casi todos los países tenían la condición de países importadores. Se pidió a todos los miembros de la Comisión que examinaran las listas de productos que contenía el Volumen XIII del Codex Alimentarius (Límites Máximos del Codex para Residuos de Plaguicidas) para los cuales existían LMR del Codex, con miras a determinar cuáles de los productos de esa lista eran importados. Se había pedido a los países miembros que analizaran la posibilidad de aceptar los LMR del Codex para los productos alimentarios importados o que, de no poderse aceptar de manera oficial, se comunicara a la Secretaría del Codex cuáles eran los productos que cumplían con los requisitos de los LMR del Codex que se podrían importar al territorio nacional. Esta solicitud se basaba en que cuando el país no había establecido un límite nacional para una combinación dada de producto y plaguicida, o cuando el límite nacional era más amplio (más alto) que el límite del Codex, en principio no debía haber ningún problema. Pero cuando un país había fijado un límite más estrecho (más bajo) que el límite del Codex, se pedía que considerara la posibilidad de conceder una "aceptación limitada".

191. En la resolución también se instaba a los países en desarrollo a que dieran prioridad al reforzamiento de las infraestructuras nacionales pertinentes, a fin de mejorar la capacidad para verificar el cumplimiento de los requisitos de los LMR del Codex. En la resolución también se exhortaba a la FAO, a la OMS y a otras organizaciones internacionales a que fortalecieran, a solicitud de los Estados miembros, sus actividades de cooperación técnica en la esfera del control de alimentos.

192. La Secretaría explicó los procedimientos de trabajo del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) y de la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas (JMFR), así como las relaciones existentes entre ambos.
193. La Secretaría informó al Comité que en la 23ª Conferencia de la FAO, celebrada en 1985, se había aprobado el Código Internacional de Conducta sobre la Distribución y el Uso de Plaguicidas. Entre otras cuestiones, el Código contenía disposiciones relativas a la vigilancia del cumplimiento del mismo.
194. En resumen, la Secretaría se refirió a determinadas publicaciones que trataban el tema de los plaguicidas y sus residuos en los alimentos emitidas por la Administración Nacional de Alimentos de Suecia, Uppsala, y expresó que el Prof. B. Von Hofsten se encontraba en la reunión y pudiera brindarle información al Comité con relación a esas publicaciones.
195. El Prof. Von Hofsten (Suecia) se refirió a dos publicaciones: i) Control de los Usos de los Plaguicidas y de los Residuos en los Alimentos - Guía y Directorio para 1986, y ii) el Boletín del Laboratorio de Alimentos. Explicó el contenido de la primera de estas publicaciones, cuyo objetivo principal era alentar la cooperación internacional en el control de los plaguicidas. La publicación explicaba la labor realizada por las organizaciones internacionales y ofrecía una relación de las autoridades nacionales relacionadas con los plaguicidas. La mayoría de los países del Codex de la región de América Latina y el Caribe habían proporcionado detalles relativos a las diversas autoridades de sus respectivos países interesados en los plaguicidas y en el análisis de los residuos de los Plaguicidas, pero algunos países de la región aún no habían presentado esa información. El Prof. Von Hofsten los instó a que lo hicieran, ya que se esperaba publicar una versión actualizada el año próximo. El Boletín del Laboratorio de Alimentos se publica trimestralmente y se envía a laboratorios de alimentos de unos 140 países. A los países de moneda no convertible se envía gratuitamente.
196. La delegación de Cuba manifestó que en Cuba existe una norma estatal que regula la importación y el empleo de los plaguicidas y la mayoría de los LMR coinciden con los LMR del Codex. Cuba cuenta asimismo con instalaciones para la vigilancia. Además, para controlar los residuos de plaguicidas en alimentos se había aprobado el Código de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas, preparado por la FAO.
197. La delegación de la Argentina describió el programa nacional para el control de residuos de plaguicidas en las carnes y los cereales y expuso que su país se proponía otorgar su aceptación a un mayor número de LMR del Codex. Informó asimismo que la Argentina había suscrito el Código Internacional de Conducta para la Distribución y el Uso de Plaguicidas.
198. La delegación de Colombia manifestó que en su país siempre se tomaban en cuenta los LMR del Codex a la hora de elaborar las leyes nacionales. Colombia esperaba poder aceptar los LMR del Codex para varios productos alimentarios. El antedicho Código de Conducta se promovía en Colombia y se había distribuido entre el sector privado.
199. La delegación de México hizo saber que en ese país se tenían en consideración los LMR del Codex, en especial cuando no existían límites nacionales, lo cual había sido útil para las exportaciones mexicanas hacia los Estados Unidos. En relación con el Código de Conducta Internacional, la mayoría de las disposiciones de ese Código se habían tenido en cuenta en México.
200. La delegación de la República Dominicana explicó las medidas que se habían adoptado en esa nación respecto de los plaguicidas y sus residuos en los alimentos, las que habían favorecido las exportaciones hacia los Estados Unidos.

201. La delegación de Ecuador afirmó que se disponía de muchas normas, incluidas las del Codex, pero que lo importante era saber si se aplicaban. La delegación opinó que debía prestarse más atención a la necesidad de lograr un mejor cumplimiento de las normas.

202. La delegación de Guatemala señaló que la legislación de ese país aceptaba los LMR del Codex. Dado que eran evidentes las ventajas que obtendrían la industria y el comercio si se cumplieran las normas obligatorias que incluyen tales límites, se iban a tomar medidas para hacerlo por medio de COGUANOR y del Departamento de Control Alimentario del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. La delegación señaló además que Guatemala había sido el primer país de la región en participar en el Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de Alimentos.

203. La delegación de Costa Rica destacó que en ese país se tienen en cuenta los LMR del Codex y que la legislación nacional contempla el registro de los plaguicidas.

204. La delegación de la OPS informó al Comité que esa organización acaba de publicar un documento en español sobre las cuestiones agromédicas de los plaguicidas.

INFORME SOBRE RESPUESTAS AL CUESTIONARIO RELATIVO A LA UTILIZACION DE PLAGUICIDAS EN DIVERSOS PAISES DE LA REGION

205. La Secretaría del Coordinador al presentar el tema recordó al Comité que la inclusión del mismo en el Programa de la Reunión había sido un acuerdo de la 4ª reunión del CCLAC, puesto que se había planteado la necesidad de clarificar mejor la situación que presenta la región con la utilización de los plaguicidas en los diversos países.

206. Atendiendo a esa decisión del Comité, fue elaborado y distribuido un cuestionario sobre el empleo de plaguicidas en la región, del que se habían recibido numerosas respuestas de los gobiernos.

207. La Delegación de Argentina explicó los criterios expuestos en un documento de Sala previamente distribuido, que contiene los informes presentados por el Dr. Victoriano Tolosa, Presidente del Grupo de Trabajo de Países en Desarrollo y Presidente de la Región de América Latina y el Caribe, con motivo de la 18ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas celebrada en La Haya del 21 al 28 de abril de 1986.

208. En dicho informe se destacan las sugerencias del Presidente del Grupo sobre la necesidad de agregar más preguntas al cuestionarios sobre instalaciones y servicios para el control de plaguicidas y el informe sobre los eventos internacionales de 1986 en los que se ha debatido el tema de plaguicidas, haciendo notar las dificultades de los países en desarrollo en este sentido, relativas a la escasa infraestructura para el control de residuos, la falta de personal capacitado, la ausencia de fondos para el mantenimiento de los laboratorios, deficiencias en las leyes y reglamentos, así como la necesidad de celebrar reuniones regionales para definir acciones y complimentar esfuerzos.

209. La Secretaría del Coordinador propuso, que dado que se había aprobado solicitar a la OPS la organización de un Taller previo a la celebración de la 6ª Reunión del CCLAC, donde se incluyera como uno de los temas el relativo al empleo de los plaguicidas en la región, y visto el trabajo que venía desarrollando el Grupo de Países en Desarrollo y en especial el de América Latina y el Caribe dentro del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, sería conveniente enviar nuevamente el cuestionario a los gobiernos, para actualizar y enriquecer la información sobre este asunto, y simultáneamente remitir las respuestas recibidas al Presidente del Grupo, Dr. Tolosa de Argentina, para que se compendiaran y fueran presentadas al 4º Taller como parte de los documentos con que contarían los países.

210. El Comité convino en aceptar las propuestas de la Secretaría del Coordinador, pues ello permitiría conjugar los esfuerzos, lograr la mayor utilidad en el debate del tema en el Taller y sobre todo evitar la duplicación de actividades.

211. El Comité aprobó el documento presentado por la delegación de Argentina que recoge el Informe del Presidente del Grupo de países en desarrollo en el Comité de Residuos de Plaguicidas.

PROBLEMAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS - INFORMES DE PAISES

212. Al presentar el tema del programa, el representante de la OMS recordó a las delegaciones que, en el transcurso de la Cuarta Reunión de este Comité, celebrada en 1985 en La Habana, Cuba, el Comité decidió que en las futuras reuniones del Comité se pediría a las delegaciones que presentaran informes sobre los progresos alcanzados en sus respectivos países con el propósito de mejorar la inocuidad y la vigilancia de los alimentos (para más detalles, véase el ALINORM 85/36 A, párrs. 119-120). En cuanto al formato de esos informes destinados a vigilar la política, los programas, los servicios y las instituciones nacionales relacionadas con la inocuidad y la vigilancia de alimentos para alentar la realización de actividades a nivel nacional, en 1985 se pidió a las delegaciones que examinaran minuciosamente una lista provisional de indicadores que sería incluida en el documento FAO/OMS "Principios orientativos sobre la evaluación de programas para garantizar la inocuidad de los alimentos". Una edición provisional de ese documento se puso a disposición de los Estados miembros de la región a mediados de 1986 (WHO/EHE/FOS/86.1, FAO/ESN/MISC/86.1).

213. La delegación de Argentina, con el respaldo de otras delegaciones, consideró que, si bien el documento sería sumamente útil para los Estados miembros, la lista de indicadores que figuraba en el Anexo 2 resultaría demasiado densa y difícil de cumplir. No obstante, Argentina estaba preparando su informe a partir de la citada lista de indicadores. En respuesta a esa observación, el representante de la OMS recordó a la delegación que el documento "Principios orientativos sobre la evaluación de programas para garantizar la inocuidad de los alimentos", en el que figuraba la lista de indicadores, era sólo un documento provisional y que se pedía a los Estados miembros que hicieran llegar sus comentarios acerca del documento a la Secretaría. Una vez que se recibieran estos, sería posible revisar el documento y la lista de indicadores de modo que todos los Estados miembros puedan aceptarlo íntegramente como guía para la elaboración de sus respectivos informes, con vistas a la siguiente reunión de este Comité. Por tanto, se decidió que las delegaciones debían enviar cuanto antes y por escrito sus comentarios acerca del citado informe al representante de la OMS, de manera que la edición final del documento pueda estar disponible para la elaboración de los informes de los países, los que habrán de presentarse a la Sexta Reunión del Comité en 1989.

214. Cuba, que puso a disposición del Comité su informe por escrito como CRD 4, ha establecido un programa multisectorial para garantizar la inocuidad y la vigilancia de los alimentos en el que participan todos los organismos, organizaciones, entidades y ministerios relacionados con estas actividades del Ministerio de Salud Pública de Cuba. Inspectores sanitarios estatales visitan periódicamente todas las unidades de elaboración de alimentos con vistas a garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Los laboratorios de toxicología y microbiología de los centros municipales y provinciales de higiene y epidemiología realizan la vigilancia de todos los alimentos de alto riesgo epidemiológico. El Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos fue el centro de referencia para esta actividad. El Comité Estatal de Normalización, órgano rector en esta rama, cuenta con una dirección especializada en alimentos y otra en inspección, ambas con personal especializado encargado de hacer cumplir las normas pertinentes. El Ministerio de la Agricultura realiza el control sanitario de los alimentos a través de los Institutos Nacionales de Sanidad Vegetal y Medicina Veterinaria, así como de su Dirección de Normalización, Metrología y Control de la Calidad. Los Ministerios de la Industria Alimenticia, Pesca, Azúcar y Comercio Interior poseen direcciones de normalización, metrología y control de la calidad. Los Ministerios de la Industria Alimenticia, Pesca, Azúcar y Comercio Interior poseen direcciones de normalización, metrología y control de la calidad con sus laboratorios correspondientes a distintos niveles. El Ministerio de Comercio Exterior de Cuba posee los mecanismos adecuados para la aprobación de todos los productos de importación.

215. La delegación de Costa Rica se refirió a un seminario nacional sobre la vigilancia de los alimentos, organizado recientemente con la cooperación de la FAO, en el que se elaboró un programa nacional para la vigilancia de los alimentos. Como parte de ese programa nacional se decidió crear un Comité nacional del Codex compuesto por un grupo intersectorial. Asimismo se hizo referencia a los cursos de capacitación y a los planes y programas sobre inspección de los alimentos realizados en cooperación con la OPS, al examen y la actualización de la legislación pertinente y a los estudios sobre los residuos de plaguicidas en los alimentos, así como a la Conferencia Interamericana (véanse párrs. 109-113) en la que se había citado a Costa Rica como país modelo en lo que respecta a la protección de los alimentos.

216. La delegación del Perú informó al Comité que, en colaboración con la OPS, se había elaborado en 1986 un programa nacional sobre inocuidad de los alimentos, con lo que se garantiza que todas las actividades futuras relativas a la protección de los alimentos formen parte de un programa integral bajo una misma dirección.

217. La delegación de Colombia se refirió a su nueva Ley Nacional de Sanidad de 1979 y a la redacción de los correspondientes reglamentos para distintos grupos de productos, como trabajo realizado conjuntamente con otros ministerios, las universidades y la industria privada. En Colombia se había creado una red nacional de laboratorios, formada por un laboratorio central y diez regionales, que se benefician de la cooperación con la agricultura y la industria. Las normas del Codex se utilizan también como pautas, especialmente para la inspección de las exportaciones e importaciones y, de esta forma, resultaría en último término más fácil aceptarlas oficialmente.

218. En Guatemala existen acuerdos tripartitos y una colaboración intersectorial para resolver las anomalías en el sector de los reglamentos de control alimentario. Se han emprendido programas de protección de los alimentos que no abarcan todo el territorio del país debido a la escasez de recursos financieros y de personal. Para extender el ámbito de estos programas, se han organizado cursos de capacitación para inspectores polivalentes bajo los auspicios de la OMS/OPS. Hasta el momento no se ha establecido ningún programa de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos.

219. La delegación de Ecuador destacó la necesidad de que haya un mayor reconocimiento del hecho de que la inocuidad y el control de los alimentos exigen cooperación intersectorial y de que esa tarea no puede acometerla el sector de la salud por sí solo. En los casos de violación reiterada de las leyes o disposiciones relativas a los alimentos, el transgresor será castigado con la divulgación de la violación cometida.

220. En la Argentina se revisa constantemente la legislación que garantiza la inocuidad de los alimentos. Además, los aditivos permitidos deben ajustarse a los niveles prescritos de ingestión. La delegación se refirió también a la educación sanitaria como elemento importante dentro del programa nacional sobre inocuidad de los alimentos.

221. La delegación de Barbados afirmó que, en 1969, ese país promulgó una ley sobre la inocuidad de los alimentos. El Ministerio de la Salud colabora con el Ministerio de la Agricultura y la Oficina Nacional de Normas en cuestiones relacionadas con la inocuidad y la vigilancia de los alimentos. Desgraciadamente, el Comité del Codex Nacional aún es inoperante.

222. La delegación del Brasil comunicó al Comité que el Ministerio de Salud de su país, por medio de la división de alimentos, está descentralizando sus actividades de seguimiento de la higiene de los alimentos a niveles regional y local. Se está estableciendo también una red nacional de laboratorios acreditados oficialmente, con el fin de facilitar el trabajo de análisis y reducir los riesgos mediante un sistema más extenso y eficaz de control.

223. El Presidente expresó su agradecimiento a las delegaciones que habían presentado sus informes sobre este tema por haber compartido esa importante información con el Comité. Expresó su esperanza de que en las reuniones futuras esos informes se puedan preparar conforme al formato que se establece en los Principios orientativos FAO/OMS sobre la evaluación de programas para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Sistema del Caribe para la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos

224. El Director del Centro de Epidemiología del Caribe (CAREC) presentó un informe sobre la creación de un sistema de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos en el que participan 18 países caribeños de habla inglesa y Surinam.

225. En ese sistema se incluyen modelos normalizados para las investigaciones y la presentación de informes, y se utilizan los informes periódicos enviados por los médicos y las clínicas centinelas. Además, para grupos cuyo número de integrantes no varía, como los niños de la enseñanza primaria que reciben comidas en la escuela, o incluso grupos de turistas hospedados en hoteles, se aplicó un sistema de alerta en los casos en que el 3% o más de los miembros presentaban síntomas o señales de gastroenteritis. Otras fuentes de información incluyen los informes de laboratorio y los resultados de las investigaciones epidemiológicas.

226. El Centro ofrece cursos de capacitación para los inspectores y el personal relacionado con la elaboración de alimentos y la gastronomía, tomando como base la experiencia acumulada sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos.

227. El Centro funcionó como centro de información y recursos, incluido el establecimiento de alertas sobre el vertimiento de mercancías, la retirada de productos, el préstamo de materiales audiovisuales y los servicios de referencia de los laboratorios para las cuestiones relativas a la bacteriología y la parasitología.

CONSULTA INTERGUBERNAMENTAL - MEXICO

228. La Secretaría Cubana informó al Comité sobre los adelantos en relación con la Consulta Intergubernamental Especial del Codex para examinar la necesidad de establecer normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas de origen tropical, que iba a celebrar en Ciudad de México del 19 al 24 de febrero de 1987.

229. La delegación de México invitó a los miembros del Comité a que participaran en la Consulta y señaló que agradecía la importancia que el Comité había concedido desde los primeros instantes y reforzado ahora, dada la significación de estos productos para el comercio de América Latina y el Caribe.

230. El Comité auguró todo tipo de éxitos a la delegación de México en el desarrollo de la Consulta Intergubernamental.

COMITE DEL CODEX SOBRE PROTEINAS VEGETALES - HABANA

231. La Secretaría Cubana informó al Comité que la 4ª reunión del Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales (CCPV) en La Habana, del 2 al 6 de febrero de 1987, había sido un hecho sin precedentes en la historia de la Comisión.

232. Asimismo señaló que el Coordinador Regional, en su discurso inaugural, destacó la importancia técnica y económica que tiene para los países en desarrollo la decisión del Gobierno de Canadá de trasladar la reunión hacia un país en desarrollo.

233. El Comité expresó su agradecimiento al Gobierno de Canadá por esa iniciativa, e indicó que esperaba que otros países hospedantes de Comités del Codex consideraran la posibilidad de celebrar sus reuniones en países en desarrollo.

234. Se exhortó a los países miembros de la región que iniciaran conversaciones con los países hospedantes de Comités del Codex para lograr el objetivo antes expuesto.

TRABAJOS FUTUROS

235. El Comité tomó nota de que en el programa de la siguiente reunión figurarían los siguientes temas:

- Cuestiones planteadas en los informes del 17º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités;
- Examen de las aceptaciones de las Normas del Codex y de los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas del Codex;
- Informes de la FAO, la OMS y la OPS sobre las actividades individuales y conjuntas relacionadas con la labor de la Comisión;
- La inocuidad y la inspección de los alimentos en América Latina y el Caribe: i) supervisión de la política, los programas, los servicios y las instituciones nacionales; ii) Programas de Vigilancia para la Prevención y el Control de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos en América Latina y el Caribe - intercambio de información;
- informes sobre la situación de la aplicación de las recomendaciones del III y IV Talleres sobre Normalización de Alimentos y Salud;
- informes sobre otras actividades realizadas en la región relacionadas con el Codex;
- progresos alcanzados en la elaboración y armonización de las Normas Alimentarias Regionales y del Codex;
- progresos alcanzados en el establecimiento de un Banco de Datos sobre el Registro y la Normalización de Alimentos;
- progresos alcanzados en la cooperación técnica en la región en el ámbito de la normalización de alimentos;
- orientación futura del trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius - Opiniones de los países miembros de la región acerca de los posibles trabajos que en el futuro habrá de emprender la CCA;
- examen de un Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Comercializados en la Vía Pública a la luz de las observaciones de los Gobiernos;
- actividades relacionadas con los plaguicidas y sus residuos en los alimentos;
- trabajos futuros.

236. La delegación del Brasil propuso que entre los temas que se examinarían en el IV Taller se incluyeran los siguientes:

- a) Parámetros microbiológicos para los alimentos en América Latina y el Caribe; y
- b) La notificación de brotes en la región de enfermedades transmitidas por los alimentos.

El Comité estuvo de acuerdo en la importancia de esos temas y en su inclusión en el programa del IV Taller.

DESIGNACION DEL COORDINADOR

237. El Comité tomó nota de que el período del mandato del Ministro R. Darías Rodés, Coordinador de la región, tocaría a su fin al concluir el 17º. Período de Sesiones de la Comisión, que tendría lugar en Roma, del 29 de junio al 10 de julio de 1987, y que debido a que había desempeñado el cargo durante dos períodos consecutivos, el Sr. Darías Rodés no podría ser reelegido.

238. La delegación de Colombia propuso que el Comité presentara la candidatura de la Lic. María Eugenia Chacón Moroux (Costa Rica) para el cargo de Coordinadora de la región, sujeta a la aprobación de la Comisión durante su 17º período de sesiones. El Comité acogió la proposición con beneplácito.

239. La delegación del Perú propuso un voto de agradecimiento y felicitación al Ministro Darías Rodés por sus incansables esfuerzos en el momento de los trabajos del Codex en la región de América Latina y el Caribe durante el desempeño de su cargo de Coordinador. Asimismo deseó hacer constar su gratitud por las facilidades y la hospitalidad brindadas a los delegados asistentes a la reunión celebrada en La Habana. El Comité expresó su agradecimiento unánime al presente Coordinador por el trabajo realizado, la excelente manera en que había dirigido las actividades del Comité y por las facilidades y la muy generosa hospitalidad de que habían sido objeto los asistentes a la reunión celebrada en Cuba.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

240. El Comité observó que se esperaba celebrar la próxima reunión dentro de un período aproximado de dos años. Hasta después del 17º período de sesiones de la Comisión, no se conocerá la fecha exacta y el lugar.

ALINORM 87/36
APENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Ing. Ramón Darías Rodés
Président: Presidente del Comité Coordinador Regional
Presidente: del Codex Alimentarius para América Latina
y el Caribe
Ministro Presidente del Comité Estatal de Normalización
Egido 610 entre Gloria y Apodaca
Ciudad La Habana
Cuba

DELEGATES
DELEGUES
DELEGADOS

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

ARGENTINA
ARGENTINE

Sr. Norberto Aguerre
Ministro Consejero
Embajada de la República Argentina
en Cuba
La Habana

Dr. Angel Mario Sánchez
Coordinador General del
Codex Alimentarius
Av. Julio A. Roca 651
Piso 5^o, Oficina 13
Buenos Aires

Dra. Amalia Casalí
Asesora Coordinación Nacional
Ministerio de Salud y Acción Social
Casero 2161 (Código 1264)
Buenos Aires

Dra. Verónica Torres Leedman
Jefe LAPOAC SELAB. SENASA
Servicio Nacional Sanidad Animal
Fleming 1653 Martinez
Buenos Aires

BARBADOS

Charley Browne
Chief Public Health Officer
Ministry of Health
Jemmotts Lane
St. Michael

Carlbs A. Ferreira-Guimaraes
Subjefe
Div. Organismos Internacionales
Ministerio de Relaciones Exteriores
Brasilia 70.000

Francisco Bezerra da Silva
Ministério da Agricultura
Secretaría Nacional de Defensa Agropecuaria
Brasilia (D.F.) 70.043

Lucía Helena Bregagnolo
División Nacional de Alimentos (DINAL)
Ministerio de Salud
Esplanada dos Ministerios
Bloco 11 - 2^o andar
C.E.P. 70.000 Brasilia (D.F.)

Regina Gloria Langsdorff
Representante Técnico
Confederación Nacional de Industria de
Brasil
Comité Brasileño de Codex Alimentarius
Rua Marques de Sapucaí 200
CEP 20215-Rio de Janeiro

Marineide Martins Borges
Ingeniero Agrónoma
Secretaria Nacional de Abastecimiento-SNAB
Comité Brasileño de Codex Alimentarius
Esplanada dos Ministerios - Bloco D
3^o andar sala 354
C.E.P. 70.043 Brasilia (D.F.)

BRAZIL (Cont.d)

Miguel Vita
Director
Confederação Nacional de Industria-Brasil
Av. NILO Peçanha 50-34^o
20.000 Rio de Janeiro

Edgard Julius Barbosa
Vicepresidente
Confederação Nacional da Industria-Brasil
Av. NILO Peçanha 50-34^o
20.000 Rio de Janeiro

Doc. Newton Fernandes de Farias
Asesor Juridico
Confederação Nacional da Industria-Brasil
Rua Marques de Sapucaí 200
Cidade Nova - 20215 Rio de Janeiro

BOLIVIA
BOLIVIE

Moira López de Maillmann
Consejero
Embajada de Bolivia en Cuba
La Habana

COLOMBIA
COLOMBIE

Guillermo Benítez Bejarano
Jefe Div. Alimentos y Zoonosis
Ministerio de Salud
Calle 55 No. 10-32 Of. 314
Bogotá

Mr. Javier Mejía Díaz-Granados
Jefe División Regulación Técnica
Ministerio de Agricultura
Carrera 10^a No. 2030, Oficina 311
Bogotá

COSTA RICA

Lic. María Eugenia Chacón Moroux
Oficina Nacional de Normas y Unidades
de Medidas
Ministerio de Economía
Apdo. Postal 10216-1000 San José

CUBA

Ing. Lemur Lauzán Trinchet
Vicepresidente
Comité Estatal de Normalización
Egido 610 entre Gloria y Apodaca
Ciudad Habana

Dr. Manuel Grillo Rodríguez
Jefe, Dpto. Higiene de los Alimentos y
Nutrición (MINSAP)
Calle 23 No. 201 entre M y N
Vedado
Ciudad Habana

Lic. Ana Irma Sarmiento Naranjo
Funcionario
Comité Estatal de Normalización
Egido 610 entre Gloria y Apodaca
La Habana

Ing. Dulce María Martínez Pereira
Directora, Dirección de Alimentos
Comité Estatal de Normalización
Egido 610 entre Gloria y Apodaca
La Habana

Lic. Grafila Soto Carrero
Funcionario
Comité Estatal de Colaboración Económica
Calle Iera. entre A y B
Vedado
La Habana

DOMINICAN REPUBLIC
REPUBLIQUE DOMINICAINE
REPUBLICA DOMINICANA

Ing. Bernardino Pérez-Peña
ENG., Depto. de Normalización

ECUADOR

Ing. Hugo Jara
Director General
Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN)
P.O. Box 3999
Quito

Carlos Borja Martínez
Consejero Embajada de la República del
Ecuador en Cuba
La Habana

GUATEMALA

Lic. Elsa Consuegra de Reyes
Jefe LUCAM
Ministerio de Salud
Apto. 1188
Guatemala C.A.

Dr. Juan Ricardo Castillo
Jefe de Control de Alimentos
Ministerio de Salud Pública y Asistencia
Social
10^a Av. 14-65 Zona 1
Guatemala, C.A.

GUYANA

Dr. Alden Chesney
Director
Central Medical Laboratory
Georgetown

HAITI

Mrs. Marie-Gisèle Dupoux-Auguste
Jefe de Servicio de Normalización
Ministère du Commerce et Industrie
Rue Légitime No. 8 Champ de Mars
Port-au-Prince

Mrs. Michèle Raultre
Responsable Laboratorio Control de la
Calidad
Ministère du Commerce et Industrie
Rue Légitime No. 8 Champ de Mars
Port-au-Prince

MEXICO
MEXIQUE

Ing. Eduardo Méndez Rubello
Vicepresidente de la Comisión del
Codex Alimentarius
Dirección General de Normas, SECOFI
Apartado Postal 24-322
06700 México D.F.

Arturo Rincón Villanueva
Jefe Normas Alimentarias
Cía. Nestlé S.A. de C.V.
Av. Ejército Nacional 453
Del. Miguel Hidalgo 11520
México D.F.

MEXICO (Cont'd)

Dra. Ana María Contreras Ovando de Haqueht
Asesor de la Delegación de México
Av. Insurgentes Sur 1228, 7^o piso
Col. del Valle Sur
03210 México D.F.

Dr. Mario Ramirez Amador
Subdirector Comercial
CONAFRUT
México D.F.

Sra. Silvia Canseco González
Subdirectora de Servicios Técnicos
Secretaría de Agricultura de Recursos
Hidráulicos
Gmo. Pérez Valenzuela 127
Cayoacán, México D.F. 04000

José de Jesús Manzano Muñoz
J'Dpto. de Tecnología e Instalaciones
Agroindustriales y Recursos Hidráulicos
Gmo. Pérez Valenzuela 127
Cayoacán, México D.F. 04000

NICARAGUA

Mario Benito Ruiz Salinas
Subdirector
Laboratorio Tec. de Alimentos
Ministerio de Industria
Apartado Postal No. 189
Managua

PERU

Dr. José Palomino Huamán
Director
Protección de Alimentos
Ministerio de Salud
J.R. Pachacutec 900
Jesus-Maria, Lima

Marcela Ruiz
Consejero
Embajada del Perú en Cuba
La Habana

URUGUAY

Maria del Carmen de Dorelo
Embajada del Uruguay en Cuba
La Habana

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. Robert Biddle
Counsellor (Veterinary)
Australian Embassy
Washington D.C.

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Mr. John Race
Chairman of the Codex Committee on Fish
and Fishery Products
P.O. Box 8139 Dep.
Oslo 1

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Dr. Fernando Tovar Hernández
Secretario General CIOA
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
28071 Madrid

Dr. Ing. Felipe Mittelbrunn
Jefe, Servicio Administrativo CIOA
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
28071 Madrid

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Prof. Bengt v. Hofsten
Swedish National Food Administration
P.O. Box 622
S-75126 Uppsala

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

CARIBBEAN COMMON MARKET STANDARDS COUNCIL
(CARICOM)

Mr. Dudley Rhynd
Chairman
CARICOM Standards Council
Barbados National Standards Institution
Flodden
Culloden Road
St. Michael
Barbados

INTERNATIONAL ATOMIC ENERGY AGENCY (IAEA)

Mr. Paisan Loaharanu
Head, Food Preservation Section
Joint FAO/IAEA Division
International Atomic Energy Agency
Wagramerstrasse 5
P.O. Box 100
A-1400 Vienna
Austria

CENTRAL AMERICAN INSTITUTE OF RESEARCH
AND INDUSTRIAL TECHNOLOGY (ICAITI)

Lic. Elsa Consuegra de Reyes
Jefe, LUCAM
Ministerio de Salud
Apto. 1188
Guatemala C.A.

INTERNATIONAL STANDARDS ORGANIZATION (ISO)

Lic. Lourdes Flis Funcasta
Funcionaria
Dirección Relaciones Internacionales
Comité Estatal de Normalización
Egido 610 entre Gloria y Apodaca
Ciudad La Habana

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF LEGAL
METROLOGY (OIML)

Ing. Jorge Gómez Rosell
Director, Instituto Nacional de Investigaciones
en Metrología
Comité Estatal de Normalización
Egido 610 entre Gloria y Apodaca
Ciudad La Habana

PAN-AMERICAN HEALTH ORGANIZATION (PAHO)/
CARIBBEAN EPIDEMIOLOGICAL CENTRE (CAREC)

Dr. Fernando Quevedo
Asesor Regional Protección Alimentos
Oficina Sanitaria Panamericana
525 23rd Street N.W.
Washington, D.C. 20037
U.S.A.

Alejandro Rojas
Asesor Temporero OPS

Dr. H.J. Peter Diggory
Director
Caribbean Epidemiology Center
P.O. Box 164
Port of Spain
Trinidad
West Indies

PAN-AMERICAN STANDARDS COMMISSION (COPANT)

Ing. Eduardo Méndez
Asesor Especial a la Dirección General
de Normas, SECOFI
Apartado 24-322
06700 México D.F.

COORDINATING COMMITTEE SECRETARIAT
SECRETARIAT COMITE COORDONATEUR
SECRETARIA COMITE COORDINADOR

Dr. Javier Acosta Alemañy
Director, Relaciones Internacionales
Comité Estatal de Normalización
Egido 610 entre Gloria y Apodaca
Ciudad La Habana

Ing. Alberto Marrero Terrero
Funcionario
Comité Estatal de Normalización
Egido 610 entre Gloria y Apodaca
Ciudad La Habana

Lic. Luis Roberto Díaz García
Funcionario
Dirección Relaciones Internacionales
Comité Estatal de Normalización
Egido 610 entre Gloria y Apodaca
Ciudad La Habana

FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT DE FAO/OMS
SECRETARIA DE FAO/OMS

Mr. J.M. Hutchinson
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

Mr. H.J. McNally
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

Dr. Maria Lourdes Costarrica
Nutrition Officer
Food Quality and Standards Service
Food Policy and Nutrition Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

Dr. F.K. Käferstein
Manager
Food Safety Unit
World Health Organization
20 avenue Appia
CH-1211 Geneva 27
Switzerland

DISCURSO DEL COORDINADOR

El discurso del Coordinador se publicará más adelante como documento aparte.

APENDICE III

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO PARA ANALIZAR LA NECESIDAD DE ELABORAR
UN CODIGO DE PRACTICAS PARA LA ACUICULTURA Y LAS OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS
SOBRE LA NORMA MUNDIAL PARA LAS ALETAS SECAS DE TIBURON

1. El Grupo de Trabajo estuvo integrado por las delegaciones de Argentina, Guatemala, Brasil, Colombia, Costa Rica, México y Cuba quien además actúa de coordinador en los trabajos.

2. El Grupo tuvo ante sí los documentos CX/LA 87/9, CX/FFP 86/15 y CRD 6, febrero 1987.

Acuicultura

3. Sobre el examen de la necesidad de elaborar un Código de Prácticas para la Acuicultura las delegaciones analizaron los documentos preparados por los Estados Unidos y Cuba, considerando que ambos se complementan en los aspectos fundamentales.

4. El Grupo de Trabajo acordó proponer la elaboración de un documento por parte del Comité Coordinador, tomando como base los documentos antes mencionados, considerando que el ámbito de este Código se aplicará a la acuicultura para las especies de agua dulce, destinadas al consumo humano, comprendiendo desde las operaciones tecnológicas y condiciones higiénicas de las estaciones, piscicultura, cultivo de estanques, pesca extensiva e intensiva, hasta los requisitos más esenciales para su manipulación y conservación.

5. El documento mencionado se enviará a los países de la región solicitando sus comentarios en la fecha establecida mediante una carta circular. Esto permitirá brindarle a la FAO determinados elementos que servirán de base para la elaboración del código de Acuicultura (según decisión del CCFFP). (Véase ALINORM 87/18, párr. 222).

Aletas de tiburón

6. En cuanto al primer proyecto de norma mundial del CODEX para las aletas secas de tiburón las delegaciones convinieron en:

6.1 Retificar que la norma de aletas secas de tiburón, producto que se comercializa en más de una región, deberá ser de carácter mundial.

6.2 Extender la lista de las especies de tiburón más empleadas según Anexo A. Para esto se solicitará a los países de la región mediante carta circular la inclusión de las especies utilizadas en cada país indicando nombre científico y nombre común.

6.3 En la tabla de 2.4 (pág. 2) donde aparece "chicas" debe decir "pequeñas" y sustituir los nombres comunes de las especies de tiburón por el nombre científico, incluyendo el resto de las especies del área, según la respuesta de los países.

6.4 En 3.2 (pág. 2) añadir al final del párrafo: "y aptas para el consumo humano".

6.5 Sobre 3.3 (pág. 2) se solicitará a los países en carta circular mencionada anteriormente, que consulten la necesidad de incorporar este índice y en caso de establecerlo recomendar el valor indicado.

6.6 Añadir en el Proyecto de Norma la Sección de Contaminantes.

6.7 Por las delegaciones se debatió la Sección de Higiene, considerando que la misma debería quedar redactada como aparece en el Proyecto de Norma, ya que los primeros trabajos sobre requisitos microbiológicos más específicos se encuentran en su fase inicial por los Comités del CODEX respectivos.

6.8 En la Sección de Envase se acordó por el Grupo redactar el párrafo en términos más generales, por lo que se propuso suprimir los tres últimos párrafos de esta sección.

6.9 En la Sección 6 del Etiquetado se recomendó:

- En 6.1.1 debe quedar: "... de tiburón y cualquier otra denominación ...".
- En 6.2 Contenido Neto debe quedar: "Deberá declararse en peso, en el Sistema Métrico Decimal (en unidades del Sistema Internacional o en el Sistema de Medidas) exigido por el país en que se venda el producto, o en ambos Sistemas".
- En 6.4 País de Origen, debe quedar: "Deberá indicarse el país de origen del producto eliminando el resto del párrafo".

6.10 En el Anexo C el Grupo acordó sustituir el término "cortes defectuosos" por "cortes irregulares", se procederá de igual forma en 3.2 Producto Terminado, al igual se acordó eliminar el inciso e) de este Anexo.

6.11 Considerando lo acordado por este Grupo de Trabajo, se procederá por el Comité Coordinador conjuntamente con la Secretaría del CODEX, la preparación del Proyecto de Norma que se presentará al Comité del CODEX sobre pescados y productos pesqueros en su próxima sesión.

PRIMER PROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LAS
ALETAS SECAS DE TIBURON
(PREPARADO POR LA REPUBLICA DE CUBA)

1. Ambito de Aplicación

Esta norma se aplica a las aletas secas de los tiburones, que se definen más adelante, destinadas al consumo humano, con posibilidad de sufrir una elaboración ulterior.

2. Descripción

2.1 Definición del producto

- 2.1.1 Las aletas secas de tiburón, se obtienen de las aletas dorsales, pectorales y el lóbulo inferior de las aletas caudales, de las especies de tiburones siguientes (Véase Anexo A)
- 2.1.2 Las aletas de tiburón que se utilizan para la elaboración de este producto, son las que poseen un alto o mediano contenido de fibras cartilagosas y de gelatina.

2.2 Definición del proceso

- 2.2.1 Las aletas dorsales y pectorales se cortarán en forma de media luna y el lóbulo inferior de la caudal en forma recta, no permitiendo que queden residuos de masa muscular en ellas (Véase Anexo B)
- 2.2.2 El secado se podrá efectuar por los métodos siguientes:

- Natural: Exponiéndolas al sol, durante varios días.
- Artificial: Mediante una corriente de aire caliente, en un secador.

2.3 Presentación

Las aletas secas pueden presentarse:

- Con piel
- Sin piel

2.4 Clasificación en grados de calidad

Las aletas secas de tiburón se clasifican en los grados de calidad que se establecen a continuación, de acuerdo con su contenido de fibras cartilagosas y gelatina, el cual depende de la especie de tiburón, tipo de aleta y tamaño de la misma.

La medición de las dimensiones de las aletas se realizará tomando el punto medio del área donde se realizó el corte, a la punta de la aleta.

Clasificación en Grados de Calidad

GRADOS	TIPO DE ALETA	ESPECIES	DIMENSIONES (cm)
A	Caudal	Dientuso	Todas
B	Caudal	Jaquetón y Cornuda	Todas
C	Caudal	Todas, excepto dientuso, jaquetón, cornuda, marrajo, zorro y azul.	
	Dorsal y Pectoral	Todas, excepto dientuso, zorro, azul y marrajo.	Mayor que 27 (grandes)
CH	Todas	Marrajo.	Todas
	Dorsal y Pectoral	Todas, excepto dientuso, zorro, azul y marrajo.	17 a 27 (medianas)
D	Caudal	Todas, excepto dientuso, jaquetón, marrajo, zorro y azul.	
E	Todas las imperfectas.	Todas	Todas
	Dorsal y Pectoral.	Todas, excepto dientuso, zorro, azul y marrajo.	Menor de 17 (pequeñas)
F	Caudal	Todas, excepto dientuso, jaquetón, cornuda, marrajo, azul y zorro.	
G	Dorsal y Pectoral Caudal	Dientuso, zorro y azul Zorro y azul	Todas

3. Factores esenciales de composición y calidad

3.1 Materia Prima

Las aletas secas se prepararán, a partir de tiburones sanos y aptas para el consumo humano

3.2 Producto terminado

Las aletas secas tendrán el color característico según la especie. El olor será el característico a aletas secas, libre de olores extraños. La textura será firme y estarán limpias, sin residuos de masa (carne), no presentarán irregularidades debidas al corte, quemaduras, manchas y libres de insectos, ácaros, gusanos y hongos.

3.3 Porcentaje de humedad (Está por definir)

4. Contaminantes (está por definir)

5. Higiene

5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1)

5.2 En la medida compatible con las prácticas de fabricación correctas, - los productos deberán estar exentos de materias objetables.

5.3 Analizados con métodos adecuados de toma de muestras y examen, los productos:

- a) Estarán exentos de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.
- b) Estarán exentos de parásitos que puedan representar un peligro para la salud.
- c) No contendrán sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. Envase

Los envases para las aletas deberán estar limpios y secos, y protegerán las cualidades sensoriales y de otro tipo, características del producto, durante el almacenamiento y transportación. No deberán transferir al producto ningún olor, color extraño, ni ninguna otra característica extraña.

7. Etiquetado

Además de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Pre envasados (CODEX STAN 1-1981), se aplicarán las siguientes disposiciones:

7.1 Nombre del Producto

7.1.1 El nombre del producto que se declara en la etiqueta, deberá ser aletas secas de tiburón y cualquier otra denominación, de acuerdo con la ley y costumbre del País en que haya de distribuirse el producto.

7.1.2 Además, en la etiqueta, junto al nombre del producto, deberá figurar:

- a) La forma de presentación
- b) Grados de calidad

7.2 Contenido neto.

Deberá declararse en peso, en unidades del Sistema métrico (unidades del "Systeme International") o en el sistema establecido por las disposiciones del país en que se venta el producto, o en ambos sistemas.

7.3 Nombre y Dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

7.4 País de origen

7.4.1 Deberá indicarse el país de origen del producto.

7.4.2 Cuando el producto se somete en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país donde se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

7.5 Identificación del lote

En cada envase deberá indicarse con caracteres indelebles, en clave o en lenguaje claro, la empresa productora y el lote.

8. Métodos de toma de muestras, examen y análisis.

Los métodos de examen, toma de muestras y análisis que se describen a continuación, son métodos internacionales de arbitraje.

8.1 Toma de muestras

8.1.1 Toma de muestras para defectos visibles y sensoriales.

De conformidad con la disposición detallada en la sección 3 de la presente norma, la toma de muestras se realizará de conformidad con los planes del CODEX Alimentarius FAO/OMS para la toma de muestras de los Alimentos Preenvasados (NCA-6,5) (CAC/RM 29-1971).

8.1.2 Toma de muestras para el peso neto.

Se realizará de conformidad con los Métodos de Análisis del Codex para la determinación del peso neto. (CAC/RM 29-1970)

8.2 Examen de los defectos físicos y evaluación sensorial.

La evaluación sensorial y física del producto será efectuada únicamente por personas calificadas.

9. Clasificación defectuosa.

Se considerará "defectuosa" toda la unidad de muestra del producto - que no cumpla con los requisitos de la sección 3. (Ver anexo "C")

10. Aceptación del lote.

Se considerará que un lote cumple con los requisitos del producto final y de contenido neto de la presente norma cuando:

- a) El número total de unidades defectuosas según se define en la sección 8 de esta norma, no sea superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondientes a los planes de toma de muestras para los alimentos preenvasados.
- b) El contenido neto de todos los envases, determinado por los planes de muestreo correspondientes para el contenido neto, no sea inferior al contenido neto declarado.

ANEXO A

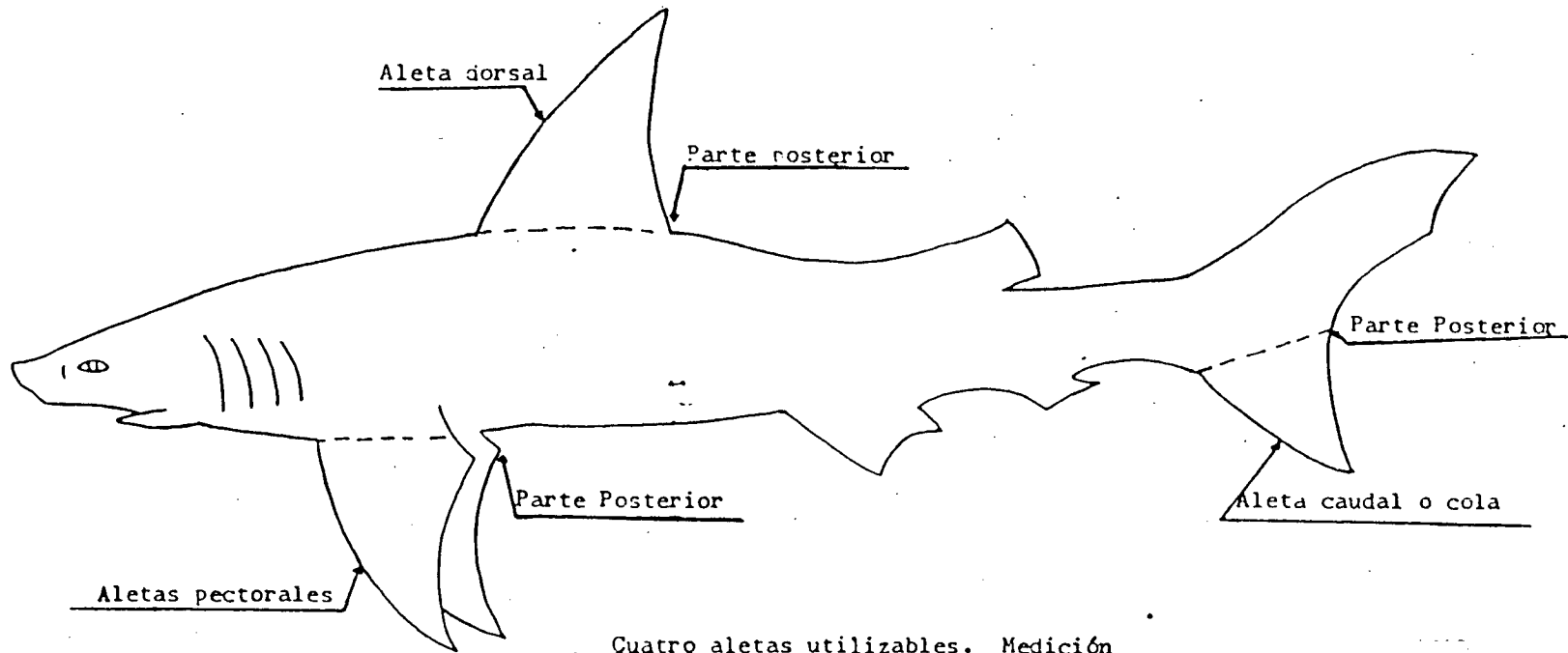
Especies de tiburones más empleados en la obtención de aletas secas de Tiburón

Alopias superciliosus: Tiburón zorro
Carcharhinus longimanus: Galano
Carcharhinus falciformis: Jaquetón
Carcharhinus obscurus: Amarillo
Carcharhinus brevipinna maculipinnis: sin nombre común
Carcharhinus altimus: Baboso
Carcharhinus limbatus: Canalero
Carcharhinus leucas: Cabeza de batea
Carcharhinus plumbeus: Arenero
Galeocerdo cuvieri: Alecrín
Hexanchus griseus: Marrajo
Hypoprion signatus: Tiburón de noche
Isurus spp: Dientuso
Mustelus canis: Bocadulce
Prionace glauca: Tiburón azul
Sphyrna spp: Cornuda
Squalus cubensis: Galludo

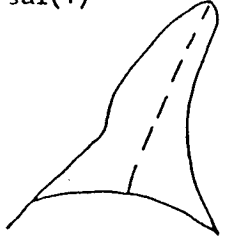
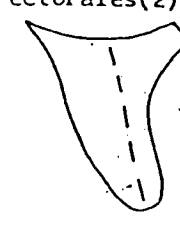

Lista de familias de tiburones

- . Hexanchidae
- . Orectolobidae
- . Alopiidae
- . Lamnidae
- . Rhincodontidae
- . Triakidae
- . Scyliorhinidae
- . Carcharhinidae
- . Sphyrnidae
- . Squalidae

ANEXO 8



Cuatro aletas utilizables. Medición

Dorsal(1)	Pectorales(2)	Caudal(1)
		

ANEXO C

Definición de defectos.

a) Manchas de descomposición.

- Son las causadas por el mal manejo y tardanza en el corte.

b) Cortes irregulares.

- Son los causados por operarios inexpertos, o poco cuidadosos en el desprendimiento de las aletas del cuerpo del tiburón, ocasionando que queden porciones de carne en las mismas o que los cortes no estén bien definidos.

c) Restos de carne.

- Presencia de carne adherida a las aletas.

d) Quemaduras.

- Son arrugas profundas y duras causadas por la exposición prolongada al sol del tiburón o de la piel; o al secado mecánico, o bien, si el tiburón permanece mucho tiempo en el agua después de muerto.

ALINORM 87/36

APENDICE V

REQUISITOS SANITARIOS Y PRACTICAS HIGIENICAS QUE DEBEN
CUMPLIRSE EN LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO
DIRECTO EN LA VIA PUBLICA
(Preparado por Perú)

I.- ASPECTOS GENERALES.-

- 1.- Contenido.- La presente norma contiene una serie de pautas higiénico-sanitarias que deben cumplirse en la venta de alimentos y bebidas de consumo directo en la vía pública.
- 2.- Objetivo.- Proteger la salud de las personas que consumen sus alimentos y bebidas en la vía pública.
- 3.- Propósito.- Obtener un producto, tratándose de comida o bebida de consumo directo, en adecuadas condiciones de higiene.
- 4.- Base Legal.- Está basado en el Reglamento General de Alimentos D.S. 112-63-DGS y D.S. 014-84-SA; Ley Orgánica de Municipalidades Ley 23853, D.S. N°105-85-ICTI.
- 5.- Alcance.- A nivel nacional.
- 6.- Ambito.- A esta norma se sujetarán todas las personas naturales o jurídicas dedicadas a la venta de comidas o bebidas en la vía pública.
- 7.- Definiciones.-
 - Alimentos de consumo directo .- Cualquier tipo de alimentos o bebidas frías o calientes, que para consumirse requiere de algún grado de preparación.
 - Puesto de venta .- Todo puesto fijo o móvil dedicado a la venta de alimentos o bebidas de consumo directo en la vía pública.

- Norma.- Modelo que se ajusta una actividad.
- Pauta.- Lo que sirve de regla o norma para hacer una cosa.
- Higiene .- Sistema de principios y reglas para conservar la salud.
- Sanidad.- Calidad de sano.
- Coprocultivo.- Siembra de excremento en un medio de cultivo para - identificar los microorganismos que contiene.
- Germen.- Principio simple y primitivo del que deriva todo ser viviente.
- Entérica.- Perteneiente o relativo a los intestinos.
- Esputo .- Lo que se escupe.
- Manipular .- Acción que se realiza sobre un producto, con ayuda de las manos.
- Hábito.- Costumbre, disposición adquirida por actos repetidas.
- Impermeable.- Que no se dejan atravesar por el agua.
- Menaje.- Muebles de una casa. Mobiliario de un local.
- Vajilla.- Conjunto de vasos, platos, fuentes, etc; que se destinan al servicio de la mesa.
- Aguas servidas.- Procedentes de desagües domésticos e industriales.
- Insumo.- Factor de producción.
- Ingrediente.- Lo que entra en la composición de una mezcla.
- Implementar.- Llevar a cabo, realizar, ejecutar.

II.- ASPECTOS ESPECIFICOS.

1.- Del Manipulador (Vendedor)

1.1.- Estado de salud (carné de salud)

1.1.1.- El control médico considerará fundamentalmente: examen clínico general; coprocultivo para detección de portadores de gérmenes causantes de enfermedades entéricas; examen de esputo para detección de portadores y deseminadores de bacilo tuberculoso.

1.1.2.- El control médico tendrá una periodicidad anual.

1.1.3.- La responsabilidad de este examen recaerá en las Municipalidades que cuentan con la infraestructura necesaria, en caso contrario los Hospitales de Apoyo y Centros de Salud del Ministerio de Salud expedirán dicho documento (*)

1.2.- Capacitación.-

1.2.1.- Todo vendedor deberá recibir capacitación sobre manipulación higiénica de los alimentos.

1.2.2.- La capacitación estará a cargo de los Municipios, por medio de Cursillos de Manipuladores, para lo cual se coordinará y buscará el apoyo de los Hospitales y Centros de Salud del Ministerio de Salud. Los participantes a los cursillos recibirán una Constancia que será uno de los requisitos previos para la Autorización del puesto de venta o ejercicio del negocio.

1.2.3.- El contenido educativo abarcará como mínimo las siguientes áreas : concepto de enfermedad transmisible por **los alimentos**, higiene ambiental, higiene personal, **relaciones humanas**.

(*) **Las Municipalidades deberán implementar sus Laboratorios para efectuar los Coprocultivos en caso contrario establecerán convenio con los Hospitales del Ministerio de Salud o los Hospitales del Instituto Peruano de la Seguridad Social para la obtención de este servicio.**

1.3.- Vestimenta.-

1.3.1.- La ropa de trabajo mínima que vestirá un manipula-
dor será: Guardapolvo (que cubra completamente -
la ropa de vestir); delantal; gorro para el hombre
y redecilla o pañoleta para mujeres.

1.3.2.- El color será preferentemente blanco o en colores-
claros, deberán mostrarse limpios y en buen estado-
de conservación.

1.4.- Observación de hábitos higiénicos.-

1.4.1.- Cabello corto y cara afeitada.

1.4.2.- Uñas cortas sin esmalte y sin alhajas, debidamente
aseados.

1.4.3.- Lavarse las manos con agua limpia y jabón antes
de preparar los alimentos; antes de servirlos; -
después de utilizar el baño; coger dinero y cuan-
tas veces sea necesario.

1.4.4.- No toser, ni estornudar directamente sobre los ali-
mentos.

1.4.5.- No fumar.

1.4.6.- Abstenerse de manipular alimentos cuando presente
lesiones o infecciones en la piel.

2.- Del Puesto de Venta

2.1.- Carretilla, triciclo, vehículo debidamente adecuados, kioskos,
mesas y bancos de materiales sólidos, resistentes, en buenas
condiciones de conservación y limpieza.

- 2.2.- Superficie de trabajo o de preparación de alimentos cubiertos de material impermeable (hule, fórmica, o acero inoxidable), en buenas condiciones de conservación y limpieza.
- 2.3.- Ollas, menaje y vajilla en buenas condiciones de conservación y limpieza. Se prohíbe el uso de materiales inaptos como cobre, plomo u otro material tóxico.
- 2.4.- Depósito de agua potable de 20 litros como mínimo, debidamente protegido.
- 2.5.- Depósito para los desperdicios con tapa, de material impermeable, fácil limpieza, con bolsas de plástico en el interior - del depósito para facilitar la manipulación de los desperdicios.
- 2.6.- En cuanto a la ubicación de los puestos de venta:
 - Será en lugares que no interfieran con el tráfico vehicular y/o dificulten el tránsito peatonal.
 - Las áreas autorizadas deberán cumplir las siguientes condiciones.
 - a) Acceso a servicios higiénicos y servicios de agua potable.
 - b) Disponer de colectores de basura y aguas servidas.
- 2.7.- Estará prohibida la presencia de puestos de venta de comidas y - otros alimentos en carcañas de hospitales, clínicas, cementerios (no menos de 100 metros) así como de otros centros de contaminación tales como basurales, excavaciones, presencia de aguas servidas.

3.- De la preparación, protección y servido de alimentos.-

- 3.1.- Los insumos (ingredientes) utilizados en la preparación de los alimentos deben transportarse y/o guardarse en envases adecuados, en buen estado de conservación y limpieza.
- 3.2.- La preparación de las comidas y bebidas será de modo tal - que se prevenga su contaminación y/o evite que sea un vehí- culo de transmisión de enfermedad.
- 3.3.- En el puesto de venta sólo se permitirá la preparación final, el calentamiento y el servido del alimento.
- 3.4.- Los alimentos y bebidas que se exponen a la vista, deben es- tar protegidos con vitrinas o cubiertas con campanas de ma- lla metálica o de material plástico.
- 3.5.- Las comidas se servirán utilizando de preferencia platos y - cubiertos de material descartable. En caso contrario los - platos y cubiertos serán lavados con detergentes y enjuagados con agua potable.
- 3.6.- La comida no vendida en el día, no podrá utilizarse al día si- guiente.
- 3.7.- Los alimentos que se venden envueltos en el caso de utilizar- se papel o plástico, estos serán de primer uso. Prohíbese el uso de papel periódico impreso.
- 3.8.- Los pasteles, pan, emparedados u otros alimentos similares, - no se cogerán directamente con las manos, utilizándose para - el caso: pinzas, cucharones, servilletas, etc.
- 3.9.- Las bebidas se servirán de preferencia en vasos descartables, en caso de usar vasos de vidrio este deberá estar en buen es- tado de conservación y limpieza

3.10.- El conductor del puesto, será responsable por la limpieza del área adyacente así como de la eliminación de la basura y otros desperdicios que genere el mismo, utilizando el servicio público.

3.11.- Se prohíbe arrojar en la vía pública las aguas utilizadas en el lavado y preparación de las comidas y bebidas.

III.- DEL REGISTRO Y CONTROL.-

1. El registro y control de los puestos de venta de alimentos y bebidas de consumo directo y de los manipuladores, estarán a cargo de las municipalidades, a través de sus respectivos servicios, para lo cual dictarán las ordenanzas correspondientes.

2. Los puestos de venta para su registro deberán cumplir con los requisitos establecidos en la presente norma, además de lo considerado por las Ordenanzas al respecto.

3. El Ministerio de Salud, evaluará el cumplimiento y propondrá la actualización periódica de las normas sobre venta de alimentos y bebidas de consumo directo en la vía pública, a través de la Comisión Consultiva Permanente del Reglamento Sanitario de Alimentos.

IV.- DE LAS SANCIONES.-

1.- En las Ordenanzas que emitan las Municipalidades para el Control de la Venta de Alimentos y Bebidas de Consumo Directo en la Vía Pública, en concordancia con lo indicado en el ítem anterior, se establecerán las sanciones a que se harán acreedores los comerciantes que incumplan las disposiciones de la presente norma.