

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 ROME: Tel. 57971 Télex: 610181 FAO1. Cables Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 91/15

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

19º período de sesiones

Roma, 1º-10 de julio de 1991

INFORME DE LA SEPTIMA REUNION

DEL COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA

Chiang-Mai, Tailandia

5-12 de febrero de 1990

NOTA: El presente documento incorpora la Carta Circular CL 1990/12-ASIA.

W/Z5938

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 ROME: Tel. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri Facsimile: 6799563

CX 3/10.2

CL 1990/12-ASIA
Abril de 1990

- A:
- Puntos de contacto del Codex
 - Participantes en la 7a reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia
 - Organizaciones internacionales interesadas

DE: El Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias
FAO, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Informe de la séptima reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia (ALINORM 91/15)

El informe de la 7a reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia se examinará en el 19º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius que se celebrará en Roma del 1 al 10 de Julio de 1991.

PETICION DE OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS Y ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

1. Anteproyecto de Código Regional de Prácticas de Higiene para la Preparación y Venta de Alimentos en las Calles (Párr. 170, Apéndice III)

Se invita a los gobiernos y las organizaciones internacionales a que comuniquen sus observaciones sobre el mencionado Código, que actualmente se encuentra en el Trámite 3, al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el 30 de agosto de 1991.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En la séptima reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia (5-12 de febrero de 1990, Chiang-Mai, Tailandia) se llegó a las siguientes conclusiones:

1. Relaciones con el GATT (párr. 73)

El Comité expresó su satisfacción por las novedades positivas registradas en el ámbito del GATT que moverían a todos los países miembros del GATT, que eran también miembros de la Comisión, a emplear normas del Codex como base para armonizar las leyes y reglamentos alimentarios nacionales, apoyó vivamente los esfuerzos desplegados por la FAO para reforzar su vinculación con el GATT y recomendó a la FAO que continuara trabajando en esta dirección.

2. Aceptaciones de normas del Codex (párr. 76)

El Comité convino en que la cuestión de la aceptación de normas del Codex debería ser examinada por la propuesta Conferencia sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Internacional que había de celebrarse en Roma, Italia, en 1991.

3. Actividades de control de los alimentos y protección del consumidor (párrs. 84, 85)

El Comité manifestó su reconocimiento y continuó ofreciendo su fuerte apoyo a la red de capacitación para los funcionarios encargados del control de los alimentos y recomendó que el proyecto ya existente se prorrogara y ampliara. El Comité respaldó vivamente el proyecto propuesto FAO/PNUMA/PNUMACOM para establecer una Red Regional Asiática para la inspección de micotoxinas, y recomendó que se enviara este mensaje al PNUMA y que se ejecutara el proyecto lo antes posible.

4. Cooperación técnica entre países en desarrollo (párr. 104)

El Comité felicitó a la FAO, la OMS, el PNUD, el PNUMA y los países de la ASEAN por los esfuerzos que habían realizado para aplicar el concepto de CTPD, tomando nota especialmente del proyecto FAO/PNUD sobre capacitación de funcionarios de inspección de los alimentos y el proyecto propuesto FAO/PNUMA sobre el control de las micotoxinas, respaldando una vez más el fomento de la cooperación a nivel asiático.

5. Programas de certificación e inspección de exportaciones e importaciones (párr. 137)

El Comité ratificó la decisión de celebrar la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Internacional, y pidió que el tema de los programas de control de los alimentos destinados a la exportación o importación fuera uno de los temas a debatir en la próxima reunión del Comité.

6. Niveles de orientación para las aflatoxinas en los alimentos (párr. 147)

El Comité expresó la opinión de que el nivel de orientación para las aflatoxinas en el maní para consumo humano, propuesto por el Comité

del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los alimentos era bajo, puso en duda la base sobre la que el CCFAC había propuesto los niveles de orientación para las aflatoxinas, por lo que propuso que se llevara a cabo una evaluación de riesgos en relación con las aflatoxinas.

7. Contaminación de los alimentos por radionucleidos en el comercio internacional (párr. 157)

El Comité no pudo aceptar los niveles de orientación para radionucleidos por considerarlos demasiado elevados, por lo que recomendó que la Comisión tomara medidas para reducir los niveles de orientación a concentraciones que se basaran en procedimientos más aceptables de evaluación de riesgos y que el CCFAC facilitara información sobre la aplicación de las directrices un año después de un accidente nuclear y los motivos para establecer directrices para un año nada más.

8. Código de Prácticas para la Venta de Alimentos en las Calles (párr. 170)

El Comité convino en que se enviara a los gobiernos el Proyecto de un Código Regional de Prácticas de Higiene para la Preparación y Venta de Alimentos en las Calles, a fin de que formularan sus observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex.

9. Elaboración de una norma del Codex para el arroz (párr. 176)

El Comité expresó la opinión de que el Codex no debería emprender la elaboración de una norma mundial para el arroz.

10. Elaboración de normas para alimentos con potencial para el comercio internacional (párrs. 184, 185)

El Comité convino en examinar en su próxima reunión la cuestión de la elaboración de normas para brotes de bambú, conservas en vinagre y salsas picantes que tenían un potencial para el comercio internacional, sobre la base de documentos de antecedentes que habían de preparar la India e Indonesia.

11. Proyecto de Norma del Codex para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente (párr. 191)

El Comité recomendó al CCFFP que ampliara el ámbito de aplicación de la Norma para incluir otras especies de pescado.

12. Designación del candidato para coordinador

La Dra. Azizan Ghazali de Malasia fue designada candidata para el nombramiento de Coordinador del Codex para Asia por la Comisión en su 19º período de sesiones.

INDICE

	<u>Página</u>
Introducción	1
Apertura de la reunión	1
Aprobación del programa	2
Elección del Vicepresidente	3
Examen de las aceptaciones de normas del Codex y de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas en los países de la Región de Asia ..	3
Cuestiones de interés planteadas en el decimoctavo período de sesiones de la Comisión y en otras reuniones del Codex	5
Beneficios, repercusiones comerciales y problemas que comporta para los países miembros la aceptación de normas y LMR del Codex	9
Fortalecimiento de la infraestructura para los sistemas nacionales de control de los alimentos	13
Actividades y proyectos de la OMS a nivel nacional y regional	15
Cooperación técnica entre países en desarrollo (CTPD)	18
Informes de los países miembros sobre los progresos realizados para promover la inocuidad de los alimentos sobre la base de indicadores regionales	18
Informe sobre las actividades emprendidas en el marco de la FAO y la OMS, que complementan la labor de la Comisión	20
Programas de certificación e inspección regional de exportaciones e importaciones de alimentos	25
Programas regionales y nacionales sobre el control de micotoxinas en los alimentos	26
Actividades del Codex en el campo de las aflatoxinas en alimentos y piensos	28
Métodos de control para la contaminación por radionucleidos de los alimentos que circulan en el comercio internacional	29
Actividades en Asia sobre la venta de alimentos en las calles y propuesta de un código de prácticas para la preparación y venta de esos alimentos	30
Examen de la necesidad de una norma del Codex para el arroz elaborado	33
Actividades relacionadas con el control de residuos de plaguicidas en los alimentos	34
Elaboración de normas regionales para alimentos tradicionales con potencial para el comercio - propuestas del Comité	35
Designación de candidato para coordinador	35
Otros asuntos	36
Programa para la octava reunión del CCASIA	39
Fecha y lugar de la próxima reunión	40
Resumen del estado de los trabajos	41

APENDICES

<u>APENDICE I</u>	- LISTA DE PARTICIPANTES	43
<u>APENDICE II</u>	- ACTIVIDADES DE LA ASEAN	54
<u>APENDICE III</u>	- PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA PREPARACION Y VENTA DE ALIMENTOS EN LAS CALLES	58

INTRODUCCION

1. El Comité Coordinador del Codex para Asia (CCASIA) celebró su séptima reunión en Chiang Mai, Tailandia, del 5 al 12 de febrero de 1990, bajo la presidencia del Coordinador de la Región, Prof. Pakdee Pothisiri.

2. Asistieron a la reunión delegados de los siguientes países de la Región:

Arabia Saudita	Bahrein	Corea, República de
China	Filipinas	India
Indonesia	Iraq	Japón
Kuwait	Malasia	Nepal
Singapur	Tailandia	

Asistieron observadores de Brunei, la URSS, la OIUC y el PNUMA. Estuvo también presente el Sr. Eduardo R. Méndez, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius.

3. En el Apéndice 1 del presente informe figura la lista completa de todos los participantes, incluidos los oficiales de la FAO y la OMS.

DECLARACION INAUGURAL DEL EXCMO. SR. PHAITHONG KAEOTHONG, VICEMINISTRO DE INDUSTRIA Y APERTURA DE LA REUNION

4. El Sr. Prasithi Chaisri, Vicegobernador de Chiang Mai, Tailandia, dio la bienvenida a los delegados y observadores que asistieron a la reunión, declarando que estaba muy agradecido al Gobierno de Tailandia por haber elegido Chiang Mai como lugar de la reunión, y después de haberles puesto al corriente de los lugares de atracción e interés existentes en Chiang Mai, les deseó una feliz estancia.

5. El Sr. Kazunobu Onogawa, Representante Regional adjunto del PNUMA en Tailandia, habló en nombre del PNUMA exponiendo cuáles eran los intereses de este organismo del sistema de las Naciones Unidas, especializado en el medio ambiente, en lo que respecta a la contaminación de alimentos por substancias químicas que puedan perjudicar gravemente a la salud humana. El Sr. Onogawa puso de relieve los resultados obtenidos por el Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente mediante el proyecto de vigilancia de la contaminación de alimentos y piensos animales llevado a cabo por la FAO, la OMS y el PNUMA.

6. El Sr. H. Tsuchiya, Representante regional adjunto de la Oficina Regional de la FAO para Asia y el Pacífico, Bangkok, Tailandia, expresó su agradecimiento a los participantes en nombre del Director General de la FAO y señaló a su atención la función importante que desempeñaba el Codex Alimentarius en lo que respecta a la fijación de normas alimentarias, que regulan el empleo de substancias químicas en los alimentos, protegiendo al consumidor y asegurando buenas prácticas comerciales. Puso de relieve la función que podría desempeñar la FAO ayudando a los países a fijar y reforzar sistemas de inspección de las importaciones y exportaciones de alimentos e hizo hincapié en que el GATT, dentro del objetivo de suprimir obstáculos al comercio internacional, daba cada vez más importancia al Codex como una de las organizaciones básicas para suprimir obstáculos técnicos al comercio.

7. El Dr. Gerald Moy, asesor en materia de inocuidad de los alimentos del Centro del Pacífico Occidental de la OMS para el Fomento y la Planificación Ecológica y Estudios Aplicados para el Medio Ambiente (PEFAS), Malasia, señaló que la OMS estaba dando cada vez más realce a su programa de higiene ambiental que incluye la inocuidad de los alimentos. Resultaba vez más claro que los esfuerzos a que se sometía el medio ambiente agravarían las dificultades con que tropezaría en el futuro el suministro de alimentos nutritivos e inocuos destinados a la creciente población humana. El Dr. Moy señaló también a la atención de los presentes el problema de las enfermedades transmitidas por los alimentos, que podían llegar incluso a provocar la muerte de millones de niños pequeños en todo el mundo. Para dar solución a este problema, tanto los gobiernos como la industria y sobre todo los consumidores debían aunar sus esfuerzos en pro de la inocuidad de los alimentos. El Dr. Moy transmitió a los participantes el saludo del Director General de la OMS.

8. El Dr. Fracha Em-amorn, Secretario General de la Administración de Alimentos y Medicamentos del Ministerio de Salud Pública de Tailandia, señaló la importancia cada vez mayor que había alcanzado la inspección de los alimentos, con respecto a los años pasados, como medio para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, así como para proteger al consumidor contra productores sin escrúpulos. Puso también de manifiesto que el establecimiento de normas alimentarias constituía elemento esencial de cualquier sistema de inspección alimentaria y elogió la función que desempeñaba el Codex en lo que respecta a la elaboración de normas internacionales, la promoción del comercio internacional y la protección del consumidor.

9. El Sr. Samnao Chulkarat, Secretario General del Instituto Tailandés de Normas Industriales expresó su agradecimiento al Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias por haber elegido Tailandia como lugar de la séptima reunión del CCASIA y pidió al Excmo. Sr. Phaithoon Kaeothong, Viceministro de Industria que declarara abierta la séptima reunión del CCASIA.

10. Sin dejar de subrayar que las normas alimentarias internacionales tenían por finalidad el doble objetivo de proteger la salud del consumidor y promover el comercio internacional, el Excmo. Sr. Phaithoon Kaeothong señaló a la atención de los presentes el hecho de que la protección del consumidor promovía el desarrollo de los recursos humanos que, a su vez, se traducían en el desarrollo del país. Señaló que el Gobierno Real de Tailandia había creado el Plan Nacional de Fomento de la Salud 1982-1994 con el fin de proteger al consumidor a través del control de la calidad e inocuidad de los alimentos. Agradeció a la FAO y la OMS por la colaboración y el apoyo que habían prestado a su país y declaró abierta la séptima reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia.

Aprobación del programa

11. El Sr. Eduardo R. Méndez, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius dirigió unas palabras a los participantes en la reunión, señalando que eran 138 los países miembros del Codex, lo que representaba el 97% de la población mundial. Hasta la fecha, el Codex había elaborado 200 normas y 30 códigos de prácticas que eran ampliamente aplicados por los miembros del Codex. El Sr. Méndez informó a los participantes que entre los muchos e importantes asuntos que el Comité Coordinador para Asia debatiría en la presente reunión

figuraban los beneficios de la aceptación de las normas del Codex, el examen de las actividades del Codex y la contaminación de los alimentos. Terminó haciendo votos para que la reunión tuviera un éxito satisfactorio.

In Memoriam

12. El Comité recordó con sincero reconocimiento la colaboración aportada a su labor y a la de la Comisión del Codex Alimentarius por parte del Sr. T. Satasuk, ex Director de la Dirección de Inspección Alimentaria, del Ministerio de Salud Pública del Gobierno de Tailandia y del Sr. J.C. Jaisani, Subdirector General de los Servicios de Salud y Asistencia a la Familia del Gobierno de la India, ambos fallecidos después de la última reunión del Comité. El Comité observó un minuto de silencio en memoria del Sr. Satasuk y del Sr. Jaisani.

13. El Comité tenía que examinar el programa provisional preparado para la reunión, tal como figuraba en el documento CX/ASIA 90/1. A propuesta del Presidente, se convino en examinar los temas 7(iii) y 11, y los temas 9 y 5 juntos. Para que la industria privada pudiera presentar sus puntos de vista sobre la necesidad de una norma para el arroz, se convino en examinar el tema 14 del programa en cuestión después del tema 17. El tema 15 del programa quedó suprimido por no disponer del correspondiente documento de examen.

14. El Comité aprobó el programa provisional con estos cambios, considerándolo el programa de la Reunión.

Elección del Vicepresidente

15. La delegación de Tailandia, apoyada por la delegación de la República de Corea, nombró Vicepresidente a la Dra. Azizan Ghazali (Malasia). El Comité acogió esta propuesta por unanimidad.

EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX Y DE LIMITES MAXIMOS DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS PAISES DE LA REGION DE ASIA

16. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 90/3 en el que se examinaban los progresos realizados en materia de aceptaciones de normas del Codex y de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas en los países de la Región asiática del Codex. Se observó que las normas del Codex y los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas, aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius hasta 1987 y oportunamente actualizados, estaban publicados en los Volúmenes II a XVIII del Codex Alimentarius y sus suplementos, y habían sido enviados a los gobiernos solicitándoles una vez más su aceptación.

17. Se señaló que habían notificado su aceptación de algunas normas del Codex y de límites máximos del Codex para los residuos los siguientes países de la región de Asia: Bahrein, Filipinas, India, Irán, Iraq, Japón, Jordania, Malasia, República Arabe del Yemen, República Democrática del Yemen, Singapur y Tailandia. En el documento figuraban también detalles de otras respuestas que se habían recibido de Irán y Malasia después de la última reunión del Comité.

18. Se informó al Comité de que en el 18º período de sesiones de la Comisión se había convenido en que, en adelante, los formularios de aceptación de los LMR para los residuos de plaguicidas se limitarían a las modalidades de (i) aceptación completa, y (ii) libre distribución.

19. La delegación de China declaró que, debido a razones legislativas y técnicas, su país no estaba todavía en condiciones de otorgar su aceptación formal de las normas del Codex y de los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas. China, sin embargo, había reconocido la importancia de las normas del Codex y de los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas, como podía verse por su amplio uso en la elaboración de reglamentos alimentarios.

20. La delegación de la República de Corea declaró que su país no estaba en condiciones para otorgar la aceptación formal de ninguna de las normas del Codex, debido a las enormes diferencias existentes entre las disposiciones para aditivos alimentarios estipuladas en ellas y las adoptadas en sus normas nacionales; pero que su país admitía la libre entrada de los alimentos que se ajustaban a las normas del Codex.

21. Malasia había respondido comunicando su plena aceptación de los LMR del Codex que eran iguales o inferiores a los LMR de los reglamentos alimentarios de Malasia y la no aceptación de los LMR del Codex que eran más elevados que los LMR malasios o que no tenían el correspondiente LMR malasio. Las otras opciones, a saber: "aceptación limitada", "aceptación diferida" o "no aceptación con libre distribución" y sus respectivas variaciones no estaban reguladas por leyes adecuadas del país. Por ese motivo Malasia no dio su aceptación a ninguno o casi ninguno de los LMR para captafol, captán, carbarilo, carbofenotión, clordimeform, clorpirifos, 2,4-D, edifenofos, etiión, fentiión, lindano, malatión, metidatiión, monocrotofos, tiofanato-metilo, carbofurán, cartap, metamidofos, hidracida maléica, propargita, aldicarb, cipermetrín, guazantina, tecnaceno, permetrín, 2,4,5-T, amitraz, etrimfos, deltametrín y bendiocarb. Respecto de los restantes plaguicidas, se otorgó aceptación completa a la mayoría de los LMR.

22. Filipinas había adoptado algunas normas del Codex para productos y los LMR del Codex para determinados plaguicidas. Los LMR y las normas del Codex se utilizaban como base para la formulación de normas nacionales.

23. La India había aceptado los límites del Codex para residuos de plaguicidas in toto para frutas, hortalizas, carne, semillas oleaginosas y productos descascarados, en cambio para los cereales de consumo humano, el país había adoptado aproximadamente la mitad de los LMR del Codex.

24. La delegación del Japón señaló que su país estaba tratando de aceptar las normas del Codex, pero se enfrentaba con dificultades debido a las grandes diferencias existentes entre las normas nacionales y las del Codex. Los LMR nacionales que se habían fijado teniendo presente el empleo efectivo de los plaguicidas y los niveles de residuos encontrados diferían muchísimo de los LMR del Codex y, por ello, el país no había podido aceptar ninguno de los LMR del Codex. No obstante, respecto de los plaguicidas no empleados en el país, el Japón aplicaba los LMR del Codex como norma orientativa de inspección.

25. Nepal utilizaba las normas del Codex como base para elaborar sus propias normas nacionales. Los LMR fijados por Nepal para aldrín, dieldrín, carbarilo, clordano, DDT, diaciión, fenitrotión, heptacloro, lindano, malatión y fosfamidón eran equiparables a los del Codex.

26. Indonesia había utilizado y seguía utilizando varias normas del Codex como referencia para elaborar las normas nacionales. El país había utilizado también los LMR del Codex para plaguicidas como referencia al redactar los reglamentos nacionales sobre los límites para residuos de plaguicidas.

27. En Tailandia se utilizaban las normas y los LMR del Codex como principal referencia en la formulación e introducción de leyes y normas alimentarias. Hasta la fecha, el país había aceptado ocho normas del Codex y cuatro LMR del Codex. La norma más reciente aceptada oficialmente había sido la Norma del Codex para Alimentos Irrradiados.

28. El Comité convino en que la Comisión debía continuar trabajando por lograr más aceptaciones de las normas y los LMR del Codex por los gobiernos miembros. Se esperaba poder obtener buenos resultados a través del GATT. Había indicios de que, a plazo medio por lo menos, se registraría un notable aumento de las aceptaciones.

CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN EL DECIMOCTAVO PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION Y EN OTRAS REUNIONES DEL CODEX

29. El Comité tuvo a la vista el documento CX/ASIA 90/4 que contenía cuestiones de interés para el Comité.

Publicación revisada del Codex Alimentarius

30. Se informó al Comité de que el Codex Alimentarius revisado se publicaría en formato de hojas sueltas, en 14 volúmenes, junto con una nueva versión abreviada en la que figuraría el contenido sustancial del Codex Alimentarius en un solo volumen. Esta publicación revisada se distribuiría en todo el mundo por conducto de las redes de venta de la FAO y la OMS, al tiempo que la Secretaría estaba tratando de hallar el modo de que el Codex Alimentarius pudiera ponerse a disposición de los países en forma computerizada.

Mandato de los Comités Coordinadores Regionales

31. El Comité tomó nota de que se había armonizado plenamente el mandato de los Comités Coordinadores. Los Comités Coordinadores tenían la nueva responsabilidad de fomentar las aceptaciones y la oportunidad de proponer a la Comisión la elaboración de normas mundiales para productos de interés para las regiones, incluidos los productos que, según el Comité, tenían un potencial mercado internacional en el porvenir.

Sistema de puntuación de defectos para el café y elaboración de normas para el café y los productos derivados

32. El Comité observó que la ISO/TC34/SC15 había creado un grupo de acción compuesto por miembros de Brasil, Colombia, Costa de Marfil, Indonesia, Kenya, Tanzania, Estados Unidos de América y Venezuela con el fin de elaborar un sistema de puntuación de defectos para el café y que este grupo había presentado el proyecto de propuesta DP 10470, Tabla Internacional de Referencia para los Defectos del Café Verde. Se señaló que los países miembros tenían la oportunidad de trabajar en consulta con sus respectivas Instituciones Nacionales de Normalización al momento de formular sus observaciones o de dar su voto a las propuestas y proyectos de normas de la ISO.

33. En lo referente a la elaboración de normas para el café y los productos derivados, el Comité había observado que la Comisión, en su 18º período de sesiones, había aplazado toda decisión al respecto y pedido a la Secretaría que preparara un documento sobre la situación de las normas internacionales para el café, a fin de examinarlo en su próximo período de sesiones, y enviara una circular a los gobiernos pidiéndoles que formularan sus opiniones sobre la necesidad de elaborar normas para el café y los productos derivados.

34. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 19º período de sesiones, tomaría medidas en lo referente a la elaboración de normas para el café y los productos derivados. La delegación de Indonesia propuso que, en caso de que la Comisión llegara a tomar la decisión de elaborar tales normas se incluyeran en ellas los tipos de café "robusta".

Enmiendas a las Normas del Codex para el Aceite de Palma y el Aceite de Almendra de Palma

35. La Comisión, en su 18º período de sesiones, había dado su aprobación para que se iniciara el procedimiento de enmienda de las Normas para el Aceite de Palma y el Aceite de Almendra de Palma. El Comité observó que en su última reunión había propuesto algunas enmiendas a las Normas para el Aceite de Palma y el Aceite de Almendra de Palma. (ALINORM 89/15, Apéndice V). En una de las enmiendas se había propuesto incluir el mesocarpio y la almendra de la fruta de todas las especies de Elaeis como materias primas para la elaboración del aceite de palma y del aceite de almendra de palma respectivamente.

36. La delegación de Malasia señaló que la Comisión había aprobado con carácter obligatorio gamas de ácidos grasos basadas en CGL para el aceite de palma y el aceite de almendra de palma conforme a la descripción vigente de las especies de Elaeis. Por consiguiente, era importante mantener la correspondencia entre las gamas de ácidos grasos basadas en CGL y las especies ya definidas en las normas.

37. La delegación de Tailandia sostuvo la opinión de que no debía suprimirse del título de las normas la palabra "comestible". Los aceites podían ser utilizados tanto con fines alimentarios como industriales, por lo que, en opinión de la delegación, debería especificarse en el título de las normas la finalidad a la que se destinaba el aceite en cuestión.

38. La Secretaría convino en presentar las observaciones de Malasia y Tailandia a la Secretaría del Reino Unido para el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites.

Elaboración de Normas para la Oleína y la Estearina de palma

39. El CCASIA, en su última reunión (6a) había propuesto que el Codex elaborara normas para la oleína y la estearina de palma, visto el considerable comercio internacional de ambos productos. La Comisión, en su 18º período de sesiones, había ratificado la decisión de elaborar una norma para la oleína de palma solamente, pidiendo a la Secretaría del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites que determinara, mediante una circular, si el comercio internacional de estearina de palma para uso alimentario era lo suficiente como para justificar la elaboración de esa norma.

40. La delegación de Indonesia informó al Comité de que sus exportaciones de estearina de palma eran diez veces mayores que las de oleína de palma y que existía ciertamente un importante comercio internacional de estearina de palma. La delegación de Malasia se comprometía a preparar un documento de justificación de la necesidad de elaborar una norma internacional para la estearina de palma, si hiciera falta.

Directrices para una Evaluación Sencilla de la Ingesta de Aditivos Alimentarios

41. La Comisión, en su 18º período de sesiones, había aprobado las Directrices para una Evaluación Sencilla de la Ingesta de Aditivos Alimentarios. El Comité tomó nota de que las Directrices (CAC/GL3-1989) se pondrían a disposición de los gobiernos como Suplemento 2 al Volumen XIV del Codex Alimentarius.

Sistema internacional de numeración de los aditivos alimentarios

42. El Comité tomó nota de que la Comisión (18º) había adoptado, como texto de referencia, el Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios, cuyo objetivo era el de establecer números internacionalmente acordados que pudieran utilizarse en las etiquetas de los alimentos para identificar los aditivos alimentarios que se ajustaran a la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX-STAN 1-1985). El sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios se publicaría en el Vol. I de la edición revisada del Codex Alimentarius.

Propuestas de disposiciones generales para el uso de aditivos alimentarios en alimentos normalizados y no normalizados

43. El Comité recordó los debates sostenidos en su última reunión (6a), en la que había apoyado vivamente la propuesta de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos iniciara los trabajos para el establecimiento de disposiciones sobre aditivos alimentarios para alimentos no normalizados (ALINORM 89/15, parr. 190-194).

44. El Comité tomó nota de que el tema había sido examinado por el CCFAC sobre la base del documento CX/FAC 89/16 preparado por el Dr. Denner, en calidad de consultor independiente. En el documento se proponían procedimientos para establecer disposiciones generales para el uso de aditivos alimentarios en alimentos normalizados y no normalizados como planteamiento horizontal, teniendo presente la evolución de las necesidades del mercado internacional.

45. La Secretaría informó al Comité de que se disponía de listas específicas de aditivos alimentarios, que el JECFA había declarado seguras bajo el punto de vista toxicológico, y que podían utilizarse en los alimentos. Estas listas no eran listas de referencia y habían sido adoptadas por el CCFAC.

46. Se informó al Comité de que el tema sería examinado más detalladamente por la propuesta Conferencia sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas y Comercio Internacional, que había de celebrarse en Roma, Italia, en marzo de 1991.

Anteproyecto de Directrices para la conservación de la leche cruda mediante el uso del sistema de la lactoperoxidasa cuando la refrigeración es prácticamente imposible

47. La delegación de Indonesia señaló que la producción de leche de su país había aumentado considerablemente en los últimos años y expresó su opinión de que el sistema de la lactoperoxidasa podría demostrarse utilísimo en Indonesia en las zonas en que la refrigeración era prácticamente imposible, por lo que apoyó vivamente la aprobación del método por parte del Codex.

48. La delegación de Tailandia señaló la necesidad de evaluar nuevamente la inocuidad del sistema de la lactoperoxidasa para la conservación de la leche.

49. La delegación de la India expresó la opinión de que aunque la India estaba oficialmente examinando la posibilidad de permitir el empleo del sistema de la lactoperoxidasa para la conservación de la leche cruda en las zonas en que la refrigeración fuera prácticamente imposible, existía el peligro de que el empleo del tiocianato pudiera perjudicar la retención de yodo en el cuerpo agravando de esa forma el problema del bocio en la región. La delegación propuso que se señalara esa cuestión a la atención de la Comisión, antes de que aprobara las Directrices.

Norma para el Coco Rallado Desecado

50. El Comité tomó nota de que el Comité Coordinador para Africa había adelantado al Trámite 5 la norma para el coco rallado desecado y que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 18º período de sesiones, (ALINORM 89/40, parr. 125) había recomendado que se elaborara una norma mundial para este producto, teniendo presente su importante comercio fuera de Africa.

Código de prácticas de higiene para las especias

51. Considerando que muchos de los países de la Región del Codex para Asia eran productores y exportadores de especias, el Comité se declaró unánimemente favorable a la elaboración de un código de prácticas de higiene para las especias cuya elaboración, tomó nota, había emprendido el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

Establecimiento de Normas Mundiales del Codex para Piñas, Papayas y Mangos Frescos

52. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CCTFFV), en su segunda reunión, examinaría en breve los proyectos de Normas para Piñas, Papayas y Mangos Frescos, por lo que convino en enviar al Comité sus observaciones sobre las normas. Se formó un grupo de trabajo del que formaban parte miembros de delegaciones de Filipinas, la India, Indonesia y Malasia para estudiar los Proyectos de Normas y preparar observaciones que el Comité podría ratificar y enviarlas al CCTFFV para que las examinara.

53. El Comité expresó la opinión de que las normas propuestas para mangos, papayas y piñas deberían incluir el gran número de variedades y cultivares que generalmente se cultivaban y exportaban de la región de Asia. Esta materia entrañaba un interés vital para los países de la Región asiática, por lo que el Comité opinó que las normas

establecidas deberían reflejar las condiciones existentes en los países asiáticos, por lo que respecta a:

- variedades y cultivares de frutas ya existentes y nuevos
- prácticas agrícolas
- prácticas de envasado y almacenamiento
- prácticas de transporte y
- prácticas comerciales

54. El Comité pidió a los distintos países miembros que enviaran directamente al CCTFFV sus observaciones detalladas y técnicas sobre estas cuestiones y asistieran a la reunión que había de celebrarse en México.

55. El Comité opinó también que las disposiciones estipuladas en la norma deberían aplicarse a los productos en el punto de exportación.

Etiquetado de alimentos elaborados que contienen aceite de palma, aceite de almendra de palma y aceite de coco

56. El Comité tomó nota de que la cuestión del etiquetado de alimentos elaborados que contienen aceite de palma, aceite de almendra de palma y aceite de coco que se había planteado en su 6a reunión se debatiría en la próxima reunión del CCNFSDU que había de celebrarse en octubre de 1990 1/.

Código de prácticas de higiene para la acuicultura

57. El Comité apoyó unánimemente la propuesta de elaborar un código de prácticas de higiene para la acuicultura y observó que se había enviado la circular CL 1989/13-FFP sobre el particular a todos los puntos de contacto del Codex, pidiendo a todos los países que no habían contestado todavía a la circular que lo hicieran inmediatamente.

BENEFICIOS, REPERCUSIONES COMERCIALES Y PROBLEMAS QUE COMPORTA PARA LOS PAISES MIEMBROS LA ACEPTACION DE NORMAS Y LMR DEL CODEX

58. En la sexta reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia, la delegación de Malasia había declarado que no planteaba ningún problema para su país la cuestión de la aceptación del contenido técnico de las normas del Codex. Prueba de ello era el hecho de que la mayoría de las normas nacionales sobre alimentos se basaran en normas del Codex. No obstante, antes de que Malasia pudiera considerar la aceptación de normas y de LMR del Codex, necesitaba saber de los países que habían aceptado normas y LMR del Codex, así como de la Secretaría del Codex, la siguiente información:

- i) beneficios (tanto desde el punto de vista del importador como del exportador);
- ii) consecuencias comerciales (desde el punto de vista del importador y del exportador);
- iii) problemas planteados en la aplicación.

1/ Esta reunión se aplazó posteriormente al mes de febrero de 1991.

59. El Comité pidió a la Secretaría del Codex que recogiera, mediante una circular, las opiniones de los países de la Región asiática del Codex sobre los beneficios, las consecuencias comerciales y los problemas experimentados tras la aceptación de normas del Codex, y las presentara en un documento, junto con la opinión de la Secretaría, para someterlo a examen en su próxima reunión (ALINORM 89/15, párr. 107-109).

60. El Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 35º período de sesiones, tomando nota del interés especial de los países de la Región de Asia en examinar los beneficios, consecuencias comerciales y problemas que comportaba para los países miembros la aceptación de normas y LMR del Codex, recomendó que en la séptima reunión del CCASIA se dedicara media jornada al examen de este tema (ALINORM 89/3, párr. 53).

61. En febrero de 1989, la Secretaría había enviado la circular 1989/10-ASIA para obtener observaciones de parte de los países de la Región de Asia sobre el tema planteado por la delegación de Malasia en la sexta reunión del CCASIA. En respuesta a la circular, sólo se habían recibido observaciones de Tailandia.

62. Como consecuencia, se nombró al Sr. D.S. Chadha (India) consultor de la FAO con el siguiente mandato:

"consultarse con oportunos funcionarios gubernamentales de determinados países de la Región asiática del Codex (la India, Indonesia, Malasia y Tailandia) para recoger experiencias de los gobiernos sobre los puntos planteados por Malasia en la sexta reunión del Comité Coordinador." (Véase el párr. 58)

63. Los criterios de selección de los países arriba mencionados fueron: (i) considerable volumen de exportaciones de alimentos y (ii) participación consolidada y activa en la labor del Codex. El consultor visitó Tailandia, recogió información sobre la India pero, debido a circunstancias imprevistas, tuvo que interrumpir su misión antes de que pudiera completarla. La Secretaría envió otra circular (1989/51-ASIA), solicitando a los países que no habían respondido a la circular 1989/10-ASIA ni habían recibido la visita del consultor de la FAO, y que pensarán asistir a la séptima reunión del CCASIA, que informaran al Comité durante la reunión de sus experiencias sobre los beneficios y las consecuencias comerciales resultantes de la aceptación de normas del Codex.

64. El Comité tuvo a la vista el documento CX/ASIA 90/3 preparado por la Secretaría, basado en parte en los resultados obtenidos por el consultor. Al presentar el documento, la Secretaría informó al Comité de que era imposible cuantificar completamente los beneficios que derivaban de la aceptación de normas del Codex. A este respecto la Secretaría citó las monografías en que se reflejaban las repercusiones económicas de la labor del Codex en el comercio de los Estados Unidos de América y Brasil (ALINORM 87/11 Partes I y II). En opinión de la Secretaría, las dos repercusiones principales del Codex eran tan veladas que pasaban inobservadas a la mayoría. Se trataba de las repercusiones que favorecían el comercio y los beneficios que comportaban para las economías y los niveles de vida de los países.

65. Se informó al Comité de que la aceptación oficial de una norma del Codex implicaría su aplicación tanto para los productos importados como para los que se producían en el país. Las ventajas

derivadas de la aceptación serían:

- i) El aspecto armonizativo de la labor de la Comisión
- ii) Protección del consumidor
- iii) Sustitución de productos nacionales con importaciones, y
- iv) Mayor acceso a los mercados extranjeros.

66. La aceptación de una norma del Codex significaría prácticamente tener la seguridad de que los consumidores recibirían un alimento inocuo, al tiempo que las normas de calidad del alimento producido en el país serían equiparables a las que se requerían para satisfacer la demanda del mercado internacional.

67. Se informó al Comité de que el Acuerdo del GATT sobre Obstáculos Técnicos al Comercio tenía también el mismo objetivo del Codex, o sea, suprimir o a lo menos reducir lo más posible, las barreras no arancelarias para el comercio. No obstante, ni este Acuerdo ni el Reglamento del GATT, de por sí, eliminaban completamente por el momento la posibilidad de que se pusieran barreras al comercio con la excusa de que se hacía en interés de la salud humana o animal o de la cuarentena vegetal. Más recientemente, en el marco de la Ronda Uruguay del GATT, los ministros de comercio habían refrendado la armonización de reglamentos nacionales sanitarios y fitosanitarios como meta a largo plazo a través de un programa de trabajo que comprendía varios objetivos, en los que se incluían recomendaciones referentes a la elaboración de reglamentos y medidas sanitarias y fitosanitarias armonizados sobre la base de normas adecuadas establecidas por competentes organizaciones internacionales, tales como el Codex.

68. Para lograr los progresos arriba mencionados en el marco del GATT haría falta que todos los países miembros del GATT consideraran seriamente la forma de utilizar las normas del Codex o bien de modificar sus leyes y reglamentos, de forma que el efecto fuera en buena parte el mismo. Esto suponía ya un hecho positivo y la aceptación de normas del Codex por parte de los países más desarrollados se traduciría, sin duda alguna, en un significativo aumento de las posibilidades comerciales internacionales para los productos alimenticios entre los países desarrollados y en desarrollo.

69. Se informó asimismo al Comité de que las ventajas derivadas de la aceptación de normas del Codex se debían al aspecto armonizativo de la labor de la Comisión. Conviniendo en un planteamiento común para controlar la calidad y aceptación del alimento, se suprimían los obstáculos técnicos al comercio y se facilitaba el comercio internacional. La aceptación de normas del Codex representaba una ventaja potencial, pues, cada vez que un país aceptaba una norma del Codex, ello creaba una tendencia hacia la armonización y, por consiguiente, facilitaba el comercio. Si todos los países miembros estuvieran dispuestos a comerciar sobre la base de las normas del Codex, se lograría el objetivo fundamental de la Comisión formulado en los principios generales. Las normas del Codex ofrecían una base para elevar la calidad de los alimentos de producción local al tiempo que protegían contra la saturación del mercado con productos de baja calidad. La responsabilidad de aplicar las normas a los alimentos que circulaban en el país incumbía a los servicios de control de los alimentos del país importador. Para muchos países ello significaba que podían utilizar la experiencia de otros, así como la propia, en la formulación de sus leyes y reglamentos alimentarios nacionales. La aceptación de normas del Codex ofrecía una base común de conocimiento y proporcionaba al consumidor la garantía de la inocuidad y la calidad.

Los beneficios para el exportador dependían principalmente de las medidas que adoptaba el país importador para aceptar las normas del Codex. No obstante, cuando se pudiera asegurar a los importadores que se habían observado los requisitos básicos de la calidad de acuerdo con las normas del Codex, ello facilitaría el comercio.

70. Se informó también al Comité de que, en el sector comercial, la aceptación de normas del Codex promovía la libre distribución de los productos normalizados. En la práctica, sin embargo, el comercio internacional de los alimentos dependía a menudo del acuerdo existente entre los comerciantes, así como del reglamento de importación del país. Si los países importadores aplicaban las normas del Codex sobre la calidad de los productos alimenticios o bien aceptaban una norma del Codex para cualquier producto o empleaban normas del Codex como criterio para la determinación de la calidad de los productos alimenticios importados, todo ello promovía y facilitaba el comercio internacional.

71. El Comité tomó nota de que era preciso disponer de buenas infraestructuras, leyes, reglamentos y procedimientos de inspección, para garantizar la aplicación de las normas del Codex. En algunos países era preciso que la industria perfeccionara sus métodos de elaboración de los alimentos y los sistemas de inspección de la calidad para garantizar que los productos manufacturados se ajustaran a las normas del Codex. Debería estimularse a los gobiernos a que ayudaran a la industria en casos como esos. Previa solicitud, la FAO facilitaba ayuda a los países en forma de consultores, equipo y capacitación a este respecto. Los Comités Nacionales del Codex establecidos por los distintos países para coordinar las posiciones nacionales en cuestiones relacionadas con las normas alimentarias no siempre eran tan eficaces como deberían serlo. Esta situación se observaba en muchos países en desarrollo, por lo que deberían buscarse medios y maneras para reforzar los Comités Nacionales del Codex. Era preciso estimular la sensibilización para conseguir una participación más eficaz en las actividades del Codex especialmente en lo tocante a la normalización de alimentos.

72. El Comité tomó nota de que era posible promover las normas del Codex haciendo participar a los grupos regionales sobre normalización, por ejemplo la ASEAN en Asia. Los países de la ASEAN habían formado un Grupo de Trabajo sobre Productos Agrícolas, Silvicultura y Alimentación y habían elaborado o estaban elaborando normas para muchos de los productos alimenticios. Las normas regionales podrían, sin embargo, traducirse en barreras no arancelarias y, por consiguiente, sería de desear que los órganos regionales trabajaran sobre la base de las normas del Codex.

73. El Comité expresó su satisfacción por las novedades positivas que se habían registrado en el ámbito del GATT que moverían a todos los países miembros del GATT, que eran también miembros de la Comisión del Codex Alimentarius, a emplear las normas del Codex como base para armonizar las leyes y reglamentos alimentarios nacionales. El Comité instó también al Codex, la OMS y la FAO a que continuaran trabajando en estrecha relación con el GATT para asegurar una buena colaboración. El Comité pidió a la Secretaría que preparara un informe detallado sobre los progresos realizados respecto a la colaboración GATT-Codex y los beneficios para el comercio resultantes de todo ello, para presentarlo en la próxima reunión del CCASIA.

74. El Comité expresó la opinión de que, si bien estaba de acuerdo con

lo que opinaba la Secretaría sobre los beneficios derivados de la aceptación de las normas del Codex, los gobiernos debían afrontar problemas para aceptar las normas del Codex. Si se aceptaba completamente una determinada norma, habría que aplicarla a la producción nacional, lo cual puede que no siempre estuviera al alcance de las posibilidades de muchos países de la Región. La aceptación de una norma del Codex podría crear la necesidad de aumentar la inversión de capitales para modernizar la tecnología y maquinaria ya existentes, reforma que muchos países de la Región no estaban en condiciones de afrontar. Se expresó también la opinión de que no podrían derivarse plenos beneficios de la aceptación a menos que, y hasta que todos los países importadores aceptaran las normas del Codex.

75. Algunas delegaciones señalaron que, debido a algunas disposiciones para los aditivos alimentarios y límites más estrictos para los contaminantes, no estaban en condiciones de aceptar las normas del Codex. A este respecto, se informó al Comité de que las normas del Codex eran normas básicas mínimas, elaboradas de tal forma que garantizaran un producto seguro y sano, libre de adulteración, y etiquetado y presentado correctamente. La palabra "mínimas" significaban simplemente que el nivel de calidad y seguridad de un producto había sido considerado, por consenso general, idóneo para su comercialización nacional e internacional. Se informó asimismo al Comité de que los criterios de inocuidad de las normas del Codex se basaban en deliberaciones de comités de expertos y no podían modificarse para ajustarlos a las necesidades de algunos países.

76. El Comité convino en que la cuestión de la aceptación de las normas del Codex debería ser examinada por la propuesta Conferencia sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Internacional, que había de celebrarse en Roma, Italia, en Marzo de 1991.

77. El Comité convino también en que había que preparar un documento sobre "Fortalecimiento de los Comités Nacionales del Codex de la Región asiática del Codex" para presentarlo al Comité Coordinador del Codex para Asia en su octava reunión.

FORTALECIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA PARA LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

Actividades de la FAO

78. Al presentar el tema, la Secretaría se remitió al documento CX/ASIA 90/5 y subrayó que la FAO continuaba ayudando a los países miembros en la elaboración y reforzamiento de los sistemas nacionales integrados de inspección alimentaria y el establecimiento de programas de vigilancia y control de la contaminación de los alimentos a nivel nacional y regional. Entre los ejemplos de ayuda que se proporcionaron figuraba la concesión de equipo, suministros, capacitación y asesoramiento técnico, y todo ello fue examinado dada la importancia especial que revestía para la Región. Se comunicó al Comité que, además de la ayuda que se facilitaba a los países miembros con cargo a los Fondos del Programa Ordinario de la FAO, se había facilitado también ayuda financiera a través del PNUD y el PNUMA así como de donantes y de gobiernos nacionales.

79. El Proyecto Regional FAO/PNUD para establecer en Asia una red de capacitación en inspección alimentaria fue objeto de un detallado examen. El Comité observó que el programa daba la máxima prioridad a

la capacitación de inspectores alimentarios, al intercambio de información entre los países de Asia y al fomento de la Cooperación Técnica entre los Países en Desarrollo (CTPD). El proyecto, patrocinado conjuntamente por la FAO y el PNUD, se había prorrogado recientemente por tres años. En la actualidad, participaban en la red cinco centros de capacitación ubicados en China, la India, Indonesia, Malasia y Tailandia. En los programas de capacitación se incluían técnicas de inspección alimentaria en general, la inspección de alimentos poco ácidos envasados, técnicas de inspección para la exportación y la importación, administración de programas de control de los alimentos, inspección de los establecimientos de elaboración de alimentos, técnicas de capacitación y gestión de los laboratorios de inspección de los alimentos.

80. Se comunicó además al Comité que uno de los importantes resultados del Programa Regional era la publicación y distribución de un boletín regional sobre inspección de los alimentos en Asia, titulado "NETWORK". Este boletín lo distribuía gratuitamente dos veces al año, el Consejo de Inspección de Exportaciones de la India. Se pidió a los países de la Región que enviaran artículos sobre la inspección de los alimentos para publicarlos tal vez en este boletín. Se informó también al Comité acerca de la publicación del manual titulado "Gestión de programas de inspección de los alimentos" que se realizó en el marco de este proyecto y se distribuyó ampliamente por toda la Región.

81. Se informó al Comité acerca del Proyecto FAO/Gobierno de Finlandia sobre la evaluación a nivel mundial de los problemas relacionados con la contaminación de los alimentos en el comercio internacional, que se llevó a cabo durante todo el año de 1989. Se habían examinado más de 35 países, incluidos ocho de la Región de Asia y del Pacífico. Las conclusiones del estudio por países se examinaron en la reunión técnica celebrada a finales de enero de 1990 en Bangkok, Tailandia. El informe de esta reunión estaba terminándose de preparar y sería distribuido ampliamente. La información y las recomendaciones de la reunión iban a ser utilizadas en la Conferencia Internacional Mixta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Internacional que había de celebrarse en marzo de 1991 en la sede de la FAO, en Roma, Italia.

82. Se informó al Comité sobre las actividades de la FAO en los países miembros de la Región para reforzar los programas nacionales de inspección de los alimentos, incluidos el establecimiento y reforzamiento de programas nacionales de vigilancia de la contaminación de los alimentos. Se prestaba ayuda a dieciocho países de la Región, incluidos los países de la Región del Cercano Oriente de la FAO. Además, se habían realizado seis proyectos regionales de ayuda.

83. Se informó también al Comité sobre la propuesta del Proyecto FAO/PNUMA/PNUMACOM PARA establecer una red regional sobre control de las micotoxinas. La red tenía por objeto establecer Centros Principales en tres países de la Región (Filipinas, la India y Tailandia) para impartir capacitación en toma de muestras y análisis de alimentos para aflatoxinas y un centro que se encargará del intercambio de información y aspectos en materia de capacitación y enseñanza. Se proporcionaría también en la URSS, por conducto de PNUMACOM, capacitación en análisis de alimentos para micotoxinas distintas de las aflatoxinas. Se preveía que el proyecto iniciaría sus actividades en septiembre de 1990.

84. El Comité manifestó su reconocimiento y continuó ofreciendo su

fuerte apoyo a la red de capacitación para los funcionarios encargados del control de los alimentos y recomendó que el proyecto se prorrogara y ampliara con el fin de que pudieran capacitarse más personas. Se respaldaron también vivamente los aspectos de la CTPD del proyecto. El Comité en general felicitó a la FAO por la ejecución del proyecto y pidió que se informara al PNUD sobre el apoyo otorgado al proyecto por parte del Comité.

85. El Comité respaldó también vivamente el proyecto propuesto FAO/PNUMA/PNUMACOM para establecer una Red Regional Asiática para la inspección de micotoxinas, y recomendó que se enviara este mensaje al PNUMA y que se ejecutara el proyecto lo antes posible.

ACTIVIDADES Y PROYECTOS DE LA OMS A NIVEL NACIONAL Y REGIONAL

86. Se recordó al Comité que la Región Asiática del Codex comprendía países que pertenecían a tres Oficinas Regionales de la OMS, a saber: la Oficina Regional del Mediterráneo Oriental de la OMS (EMRO) establecida en Alejandría; la Oficina Regional del Asia Sudoriental de la OMS (SEARO) ubicada en Nueva Delhi; y la Oficina Regional del Pacífico Occidental de la OMS (WPRO) situada en Manila. Por consiguiente, las actividades de la OMS relacionadas con la inocuidad de los alimentos en Asia se presentaron en tres informes por separado que se pusieron a disposición del Comité en el documento CX/ASIA 90/5. La colaboración de la OMS no sólo incluía planteamientos para mejorar la infraestructura nacional para la inspección de los alimentos, sino que insistía también en sus intervenciones en el sector de la enseñanza con miras a obtener una mejora a largo plazo de prácticas en materia de inocuidad de los alimentos, especialmente en el hogar.

Región del Mediterráneo Oriental

87. Una de las actividades más importantes en el sector de la inocuidad alimentaria realizadas en la Región durante los dos años pasados había sido la de convocar en febrero de 1989 una consulta sobre inocuidad de los alimentos a la que asistieron representantes de Arabia Saudita, Egipto, Jordania, Pakistán, Túnez, Yemen y Yemen Democrático. Organizada por el Centro Regional del Mediterráneo Oriental de la OMS para las Actividades Sanitarias del Medio Ambiente, en Amman, Jordania, la consulta identificó 15 sectores de problemas comunes a la Región y formuló las correspondientes soluciones para resolver esos problemas. La consulta reconoció en particular la importancia de la educación del consumidor en cuanto a promover la inocuidad de los alimentos y la necesidad de formular planteamientos para la incorporación de los conceptos de inocuidad de los alimentos en los sistemas de atención primaria de salud.

88. Para apoyar los programas nacionales, se llevaron a cabo actividades específicas de colaboración con Arabia Saudita, Bahrein, Egipto, Marruecos, Qatar y Yemen Democrático en varios sectores referentes a la inocuidad de los alimentos. Se mantuvo también estrecha colaboración con la Liga del Mundo Musulmán en lo tocante a los reglamentos islámicos por los que se rigen los productos alimenticios de origen animal.

Región del Sudeste Asiático

89. Durante el bienio de 1988-89, continuó la colaboración de la OMS con los países miembros de la Región del Sudeste Asiático con miras a promover la elaboración y aplicación de programas nacionales de

inocuidad de los alimentos. Los objetivos regionales requerían que se emprendieran programas generales de inocuidad de los alimentos; se estableciera una vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por los alimentos; y se promoviera la participación eficaz de la comunidad en programas de inocuidad de los alimentos mediante planteamientos de atención primaria de salud. Los planteamientos y las actividades que se identificaron para alcanzar estas metas fueron: (i) el establecimiento de un punto de coordinación nacional y un comité nacional sobre inocuidad de los alimentos con miras a fomentar una colaboración intersectorial; (ii) vigilancia de los contaminantes de los alimentos, en especial los residuos de plaguicidas, mediante el potenciamiento de las instalaciones y servicios de laboratorio para el análisis de los alimentos y la vigilancia epidemiológica; (iii) aumento de la mano de obra, insistiendo en la capacitación de inspectores alimentarios y manipuladores de alimentos; (iv) adopción de normas alimentarias de conformidad con el Codex Alimentarius; (v) fomento de la legislación y reforzamiento de su aplicación; (vi) promoción de la sensibilización del consumidor por el concepto de alimento de calidad y su intervención personal en la prevención de la adulteración de los alimentos; y (vii) promoción de la educación pública y divulgación de información sobre inocuidad de los alimentos y las enfermedades transmitidas por los mismos.

90. En lo referente a las actividades nacionales, la OMS había colaborado, en Bangladesh, en un curso de capacitación para inspectores sanitarios de distrito y subdistrito especializados en prácticas de inocuidad de los alimentos; y un seminario sobre inocuidad de los alimentos en las comidas preparadas, destinado a oficiales de salud pública. En la India, la OMS había colaborado en un estudio sobre residuos de plaguicidas en los alimentos y en el potenciamiento de las instalaciones y servicios de laboratorio para el análisis de los contaminantes de los alimentos. En Indonesia, las actividades de colaboración de la OMS se habían orientado al fomento de una legislación alimentaria y la elaboración de normas para la inspección de los alimentos; la traducción al indonesio de varias normas del Codex Alimentarius; capacitación de inspectores sanitarios de distrito y funcionarios administrativos en el sistema de inspección de los alimentos y técnicas de toma de muestras; capacitación del personal responsable de la inocuidad de los alimentos en zonas turísticas; y la formulación de módulos de capacitación, reglamentos para la inocuidad de los alimentos en los restaurantes, y directrices en materia de sanidad alimentaria en establecimientos turísticos.

91. La OMS había ejecutado un proyecto regional que miraba a colaborar en la capacitación de inspectores y administradores en inocuidad de los alimentos en países de la Región. Las becas que se concedieron en virtud de ese proyecto regional incluían algunos sectores como la legislación y administración en materia de inocuidad de los alimentos y conceptos propios del sector de la inspección de inocuidad de los alimentos.

Región del Pacífico Occidental

92. La gastroenteritis figuraba por lo general entre las 10 principales enfermedades que más se señalaban; y las enfermedades diarreicas que a menudo estaban relacionadas con agentes transmitidos por los alimentos eran la causa principal de la mortalidad infantil en muchos países de la Región del Pacífico Occidental de la OMS (RPO). Así pues, las enfermedades provocadas por alimentos contaminados

constituían tal vez el problema sanitario más generalizado y una causa importante de la reducida productividad económica de la Región.

93. Durante los años de 1988-89, la colaboración de la OMS con los países miembros de la RPO se había centrado en el reforzamiento de programas nacionales de inocuidad de los alimentos, proporcionando consultores, becas, y equipo y suministros con cargo al presupuesto ordinario de la OMS para los países, por un total de alrededor de 277,000 dólares EE.UU. Además, el Centro Regional del Pacífico Occidental de la OMS para el Fomento de la Planificación Ecológica y Estudios Aplicados (PEPAS) y otros donantes externos habían proporcionado otros recursos considerables destinados principalmente a los servicios auxiliares de asesoramiento técnico, capacitación e información en materia de inocuidad de los alimentos.

94. Aunque la mayoría de los 32 países o zonas de la Región estaban emprendiendo programas activos de inocuidad de los alimentos, la ejecución de sus programas variaba enormemente según el nivel de su desarrollo socioeconómico, así como de sus medios institucionales. Por consiguiente, se había dado mayor realce a los programas de evaluación destinados a asegurar la inocuidad de los alimentos con el objetivo de identificar los problemas y obstáculos con que se tropezaba en la elaboración y ejecución de los programas de inocuidad de los alimentos. Es más, se había subrayado el hecho de que las políticas y estrategias en materia de inocuidad de los alimentos y su aplicación, eran complementarias del objetivo de la "Salud para todos en el año 2000 (HFA/2000)" y el enfoque de la atención primaria de salud (PHC) para alcanzar ese objetivo.

95. Se había colaborado en varios aspectos técnicos, institucionales y jurídicos en materia de inocuidad de los alimentos para Brunei Darrussalam, China, Estados Federados de Micronesia, Fiji, Filipinas, Islas Salomón, Laos, Malasia, Papua Nueva Guinea, Polinesia Francesa, República de Corea, Tonga, Vanuatu y Vietnam. Se otorgaron además becas de la OMS a candidatos procedentes de Brunei Darrussalam, China, Filipinas, Kiribati, Laos, Macao, Malasia y República de Corea para ayudar a desarrollar recursos humanos en pro de la inocuidad de los alimentos en estos países.

96. Posiblemente, las siguientes actividades emprendidas resultarían interesantes a nivel regional e interregional. En el ámbito del PEPAS se había establecido una red de intercambio de información sobre inocuidad de los alimentos denominada FOSINFONET. Se había distribuido regularmente información a 24 países y zonas de la Región sobre posibles riesgos que comportan los alimentos. La FOSINFONET facilitaba también servicios de respuesta a la información solicitada, lo cual se obtenía gracias al acceso directo a casi todas las principales bases de datos. Se había creado además una biblioteca de videocassettes que, a la fecha, comprendía 57 temas relacionados con la inocuidad de los alimentos para fines de capacitación y enseñanza.

97. Se publicó un documento regional titulado "Servicios de Inocuidad de los Alimentos en la Región del Pacífico Occidental" en el que se describía la administración, la legislación y los recursos en materia de inocuidad de los alimentos en 25 países y zonas de la Región. Se habían publicado además carteles que presentaban 10 reglas de oro sobre inocuidad de los alimentos.

98. Se habían iniciado varios estudios aplicados entre los cuales figuraban: la creación de un sistema técnico por ordenadores para

diagnosís e informaci3n de enfermedades transmitidas por los alimentos; la preparaci3n de un estuche de campo para ensayos de contaminantes y adulterantes comunes de los alimentos, que requisieran métodos rápidos basados especialmente en la biotecnología; y un estudio sobre la inocuidad de los mariscos en Fiji.

99. Entre las futuras actividades figuraba un seminario regional sobre legislación en materia de inocuidad de los alimentos en el que se hiciera hincapié en la legislación para los pequeños países; el seminario se celebraría en la sede del PEPAS en Agosto de 1990; un curso de capacitaci3n en inocuidad de los alimentos para los pequeños países isleños del Pacífico Sur, que se tendría en Suva, Fiji, en noviembre de 1990; y un manual sobre la inspecci3n de alimentos importados que se publicaría en 1990. La OMS era, además, uno de los organizadores de la Primera Conferencia Asiática sobre Inocuidad de los Alimentos que había de celebrarse del 3 al 7 de septiembre de 1990 en Kuala Lumpur.

COOPERACION TECNICA ENTRE PAISES EN DESARROLLO (CTPD)

100. El Comité no tuvo ante sí documento alguno sobre este tema. El representante de la FAO informó al Comité sobre la evolución del concepto de CTPD dentro del sistema de las Naciones Unidas, sus principios fundamentales y los planteamientos de carácter general que se habían utilizado hasta la fecha para su aplicaci3n. Se alentaba a los gobiernos a que utilizaran este enfoque en sus asignaciones nacionales de la ayuda externa. El representante de la OMS ofreció informaci3n sobre el planteamiento de la CTPD adoptado por su Organizaci3n.

101. Como ejemplo positivo de CTPD dentro de la Regi3n, se informó al Comité acerca de los esfuerzos que se estaban realizando en el marco del Proyecto Regional Asiático FAO/PNUD sobre capacitaci3n de funcionarios de inspecci3n de los alimentos para aplicar efectivamente el concepto de CTPD.

102. Se informó además al Comité acerca del programa de la FAO sobre CTPD en el que se incluía la publicaci3n y distribuci3n de un boletín de CTPD en el que se daba informaci3n sobre las actividades de CTPD a nivel mundial. Se ofreció al Comité una copia del boletín N° 5 de CTPD de la FAO.

103. Como un ejemplo más de CTPD, se informó al Comité de algunas actividades que se estaban realizando en los países de la ASEAN. En el Apéndice II se ofrece informaci3n sobre el particular.

104. El Comité felicitó a la FAO, la OMS, el PNUD, el PNUMA y los países de la ASEAN por los esfuerzos que habían realizado para aplicar el concepto de CTPD, tomando nota especialmente del proyecto FAO/PNUD sobre capacitaci3n de funcionarios de inspecci3n de los alimentos y del proyecto propuesto FAO/PNUMA sobre control de las micotoxinas, respaldando una vez más el fomento de la cooperaci3n a nivel asiático.

INFORMES DE LOS PAISES MIEMBROS SOBRE LOS PROGRESOS REALIZADOS PARA PROMOVER LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS SOBRE LA BASE DE INDICADORES REGIONALES

105. En sus reuniones anteriores el Comité había señalado las grandes diferencias que se observaban en los informes presentados por los países miembros sobre los progresos hechos para promover la inocuidad de los alimentos. El Comité vio la necesidad de establecer criterios o

indicadores viables y uniformes sobre los que pudieran basarse en el futuro los informes de progresos. Es más, estos indicadores podrían utilizarlos también las autoridades nacionales encargadas de la inocuidad de los alimentos en su proceso de autoevaluación para reajustar prioridades y aprovechar lo mejor posible sus limitados recursos. Con el fin de ayudar a los países miembros en sus esfuerzos por aumentar la eficacia y eficiencia de sus programas de inocuidad de los alimentos, la OMS ha promovido el desarrollo y el uso de conceptos y técnicas de vigilancia y evaluación. Tanto en la 5a como en la 6a reunión del Comité hubo un debate sobre posibles indicadores para uso regional. A principios de 1989, la OMS publicó un documento en el que se facilitaban principios rectores para la evaluación de los programas que miran a garantizar la inocuidad de los alimentos. Para facilitar ulteriormente el empleo de indicadores en la evaluación de programas de inocuidad de los alimentos, se elaboraron una serie de "indicadores esenciales" a fin de que los países miembros y la OMS pudieran seguir de cerca colectivamente la situación de esos programas y al mismo tiempo evaluar los cambios registrados en dichos programas con el pasar del tiempo. En una circular CL 1989/42-Asia publicada en octubre de 1989, se envió a los puntos de contacto del Codex de Asia la lista de "indicadores esenciales" con el fin de comprobar si los indicadores propuestos eran efectivamente viables a los fines del seguimiento y la presentación de informes. Dado que la Secretaría había recibido muy pocas respuestas, no se preparó ningún documento de examen. La Secretaría, sin embargo, había recibido posteriormente indicadores completos de cinco países miembros - Indonesia, Japón, Malasia, República de Corea y Tailandia. Durante la presentación de los informes por países, algunos de estos informaron de que estaban examinando todavía la lista de los "indicadores esenciales".

106. La delegación de Malasia fue la que presentó las observaciones más amplias sobre los indicadores, apoyando en general el empleo de indicadores en cuanto a facilitar una evaluación amplia de la situación de la inocuidad de los alimentos en los países miembros y elogiando el esfuerzo de la OMS por promover el establecimiento de indicadores adecuados. No obstante, la delegación propuso algunas sugerencias específicas para mejorar los "indicadores esenciales." Consideró que el empleo de la tasa de mortalidad infantil como indicador podría no resultar adecuado, pues era posible que no reflejara con precisión la situación de la inocuidad de los alimentos en un determinado país. Por otro lado, entre los indicadores podrían incluirse estadísticas sobre la presencia de enfermedades relacionadas con la contaminación química y las toxinas naturales. Es más, la declaración de la posibilidad de que se cerraran mercados de exportación hubiese podido crear una injustificada alarma en detrimento de los intereses comerciales del país que presentaba el informe. La delegación sugirió que se incluyera, en cambio, información sobre rechazos de importaciones de alimentos por productos. Refiriéndose a los recursos del programa para la inocuidad de los alimentos, señaló que estos deberían considerarse a lo más como estimaciones dado que, siendo la principal incumbencia de los organismos ocuparse de sectores distintos de la inocuidad de los alimentos, sucedía a menudo que no reservaban en sus presupuestos asignaciones específicas de fondos para la inocuidad de los alimentos. Con todo, las contribuciones inciertas de esos organismos, podían llegar a ser sustanciales. Por último, la delegación recomendó que se incluyeran como indicadores estadísticas sobre producción alimentaria, con el fin de facilitar una evaluación de la magnitud y tipo de posibles problemas que cabría prever de las distintas industrias.

107. La Secretaría agradeció a la delegación de Malasia sus observaciones útiles y atentas. Reconociendo la validez de los puntos planteados, la Secretaría señaló que el empleo de la tasa de mortalidad infantil como indicador se había inspirado en el hecho de que, según un reciente estudio, se estimaba entre el 15 y el 70 por ciento de todas las enfermedades diarreicas de los niños pequeños se debían tal vez a agentes patógenos transmitidos por los alimentos. Por consiguiente, en los países con elevadas tasas de mortalidad infantil, sería importante vigilar este indicador, aunque se reconoció que podía haber otros factores que contribuyeran a la tasa de mortalidad infantil en el país.

108. Todos los países miembros, a excepción de la delegación del Irak, que todavía no había llegado, presentaron informes sobre la marcha de la ejecución de sus programas nacionales de inocuidad de los alimentos. Se recibieron informes escritos de China, India, Indonesia, Kuwait, Malasia, República de Corea y Tailandia. En los informes figuraban los objetivos de sus programas y planteamientos para el reforzamiento de sus infraestructuras nacionales de control de los alimentos. A este respecto, hubo algunos países que expresaron su agradecimiento a la FAO y la OMS por haber ampliado su colaboración en estas actividades. El PNUD fue también objeto de un agradecimiento especial por haber dado su apoyo a varios importantes proyectos relacionados con el fomento de actividades de control de los alimentos.

109. La delegación de Malasia informó al Comité de que, en relación con lo expuesto en la página 11 del documento CX/ASIA-90/5, el envenenamiento masivo de alimentos había provocado la muerte de los 13 niños solamente. La muerte del adulto, de que se hablaba en el documento, era un error.

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES EMPRENDIDAS EN EL MARCO DE LA FAO Y LA OMS, QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISION

110. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 90/6. La Secretaría informó al Comité de que, además de apoyar a la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, ambas organizaciones habían llevado a cabo varias actividades que constituían un ulterior apoyo, directo o indirecto, a la labor del Comité.

Informe sobre las actividades conjuntas FAO/OMS

Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMFR)

111. Las evaluaciones y recomendaciones de la JMFR constituían en gran parte la base técnica para la labor del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y de la Comisión del Codex Alimentarius. La reunión más reciente se había celebrado en septiembre de 1989 en Ginebra. Se habían asignado dieciseis IDA definitivas y prorrogado por un año más dos IDA temporales. Los informes y las monografías habían sido publicados por la FAO en su serie Estudios FAO: Producción y Protección Vegetal.

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

112. El Programa Conjunto FAO/PNUMA/OMS de Vigilancia de la Contaminación de Alimentos había sido establecido en aplicación del Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente (SIMUVIMA), del

PNUMA, con objeto de coordinar y estimular las actividades de vigilancia a nivel nacional, regional y mundial, para la pronta detección y evaluación de la contaminación química de los alimentos. En el documento CX/ASIA 90/6 figuraba una descripción de las actividades del Programa. Se tomó nota de que en la Región había 13 laboratorios participantes que colaboraban en el Programa. Además, los datos recogidos en virtud del Programa estaban a disposición de los órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius para que pudieran ser utilizados al fijar los niveles máximos de contaminantes en las normas para productos.

113. Se pusieron de relieve los aspectos de garantías de calidad de los laboratorios que contenía el Programa. No obstante, se subrayó que los resultados de los estudios de este tipo efectuados hasta la fecha revelaban la existencia de grandes diferencias entre laboratorios en lo que se refiere a su capacidad de análisis, por lo que la Comisión, en su 18º período de sesiones, había solicitado que se tomaran medidas urgentes en el ámbito del Programa para mejorar la calidad de los datos que presentan los países. Como consecuencia, se estaba facilitando ayuda para mejorar la calidad de los datos recogidos.

Consulta Mixta FAO/DMS de Expertos sobre dosis recomendadas de nutrientes para fines de etiquetado de los alimentos

114. Se hizo saber al Comité que la Consulta se había organizado en respuesta a la petición hecha a la Comisión en su 17º período de sesiones. La Consulta se había celebrado en Helsinki, Finlandia, en septiembre de 1988. La Consulta había examinado las vigentes ingestas recomendadas de nutrientes, establecidas a nivel nacional e internacional y analizado los datos disponibles sobre ingestas diarias recomendadas (IDR) y dosis diarias recomendadas (DDR), así como las DDR de referencia establecidas en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional. La Consulta había recomendado que se utilizara un "valor de referencia de nutrientes" (VRN) en el etiquetado nutricional para indicar claramente al consumidor que las referencias servían sólo como norma de comparación del contenido de nutrientes de los alimentos y no representaban las necesidades individuales de nutrientes. La Consulta estableció luego una lista de 15 nutrientes, con sus respectivos valores de referencia de nutrientes. El informe de la Consulta se había publicado y presentado al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, en su 16ª reunión, y también al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, en su 20ª reunión.

Comité Mixto FAO/DMS de Expertos en Aditivos Alimentarios

115. Durante los dos últimos años, el Comité Mixto FAO/DMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) había celebrado su 33ª, 34ª y 35ª reuniones para seguir su labor de evaluar la inocuidad de los aditivos alimentarios, contaminantes y residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. En su 33ª y 35ª reuniones, se habían evaluado 17 aditivos alimentarios y examinado especificaciones para otros 37. Se evaluaron además varios metales y contaminantes. El JECFA había dedicado su 34ª reunión a evaluar sólo residuos de medicamentos veterinarios, llegando a evaluar 10 de tales medicamentos. En esas fechas se estaba celebrando en Roma la 36ª reunión del JECFA dedicada también al tema de los residuos de medicamentos veterinarios. Se informó también de que la FAO iba a reunir las especificaciones del JECFA en un único compendio en colaboración con la Asociación de Aditivos Alimentarios y el Instituto Internacional de Ciencias

Biológicas del Japón.

Irradiación de los alimentos

116. Durante el período al que se refería el presente informe se habían celebrado dos importantes reuniones sobre irradiación de los alimentos. La primera de ellas había sido una Conferencia Internacional Mixta FAO/OIEA/OMS/CCI-UNCTAD/GATT sobre Aceptación, Control y Comercio de Alimentos Irradiados celebrada en Ginebra en diciembre de 1988. La Conferencia había reconocido la aportación tan importante que suponía la irradiación de los alimentos para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos, así como las pérdidas después de la cosecha, pero había recordado también la necesidad de realizar inspecciones reglamentarias competentes para evitar el empleo de irradiación de los alimentos como sucedáneos de las buenas prácticas de fabricación. En junio de 1989, se había celebrado en Ginebra la Consulta Mixta FAO/OIEA/OMS/ICGFI sobre criterios microbiológicos aplicables a los alimentos que debían ser irradiados, a fin de que sirvieran de orientación a los gobiernos y la industria alimentaria para asegurarse de que sólo los alimentos producidos conforme a las buenas prácticas de fabricación se utilizaran para su ulterior elaboración, incluida la irradiación.

Informe sobre las actividades de la FAO

117. Se informó al Comité acerca de las actividades específicas relativas a la cooperación con los gobiernos miembros, descritas en el documento CX/ASIA 90/5 y realizadas por el Grupo de la FAO sobre Control de los Alimentos y Protección del Consumidor, del Servicio de Calidad y Normas Alimentarias.

118. La asistencia para la inspección alimentaria en favor de los centros en desarrollo, incluido el fomento de sistemas nacionales coherentes de control de calidad de los alimentos seguían constituyendo temas de prioridad elevada. Se estaba prestando cada vez mayor atención a los programas relacionados con la certificación de las exportaciones e importaciones de productos alimenticios y agrícolas y, cuando procedía, se recomendaban normas del Codex.

119. La Capacitación seguía recibiendo elevada prioridad. Se había establecido una red regional de centros de capacitación en la Región de Asia para reforzar diversas actividades de inspección y de laboratorio en relación con los alimentos. Se destacó el programa regional de capacitación sobre reparación de primer grado del equipo de laboratorio, cuya celebración estaba prevista para junio de 1990 en la India. Se hizo saber además al Comité que la FAO continuaba proporcionando series de Normas de Referencia (principalmente sobre plaguicidas y micotoxinas) para los laboratorios de control de los alimentos en la Región, a fin de ayudar a mejorar la calidad de los resultados de los análisis.

120. La legislación alimentaria seguía teniendo interés primordial para la FAO y se había facilitado ayuda a varios países, entre ellos Indonesia y Tailandia, para reforzar sus leyes y reglamentos del sector alimentario.

121. Micotoxinas: Se informó al Comité acerca del establecimiento de una red de centros de capacitación empleando los institutos ya existentes en Asia para el control de las micotoxinas. El proyecto conjunto FAO/PNUMA/PNUMACOM había de comenzar en septiembre

de 1990.

122. Residuos de Plaguicidas: La FAO continuaba ayudando a varios países a reforzar sus programas en materia de contaminación de los alimentos, especialmente los programas destinados a vigilar los residuos de plaguicidas. Estas actividades incluían los estudios sobre los alimentos para el consumo nacional. Un estudio de ese tipo se iba a realizar en Filipinas en 1990, en el que se proporcionaría información sobre los niveles de residuos de plaguicidas en los alimentos de producción local. A finales de 1990 se iba a celebrar en Filipinas un curso regional de capacitación en métodos de análisis de los alimentos para residuos de plaguicidas.

123. Radionucleidos: Se informó al Comité sobre las medidas adoptadas por la FAO a raíz del accidente ocurrido en Chernobyl en marzo de 1986; una de esas medidas había sido la convocación de una consulta de expertos que había recomendado "Medidas de orientación" para los radionucleidos presentes en los alimentos. Además, la FAO estaba impartiendo capacitación en varias regiones con miras a reforzar las capacidades de análisis e inspección de los Estados Miembros. Se tenía previsto celebrar una serie de seminarios regionales sobre métodos de análisis de alimentos para detectar la contaminación por radionucleidos. Hasta la fecha se habían celebrado dos de esos seminarios regionales: uno en la India y otro en Kuwait.

124. Contaminantes de alimentos que afectan al comercio internacional: Se informó al Comité acerca de un estudio sobre "Identificación de contaminantes de alimentos que afectan al comercio internacional" realizado por la FAO a nivel mundial con financiación del Gobierno de Finlandia. Se habían tenido en cuenta alrededor de 35 países, ocho de los cuales eran de la Región. En una reunión técnica celebrada en Bangkok, Tailandia, a finales de enero de 1990, se habían examinado los resultados de este estudio. Se distribuiría ampliamente el informe de la reunión y la información y recomendaciones que se propusieran se utilizarían en la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Internacional, que había de celebrarse en Roma en marzo de 1991.

125. Venta de alimentos en las calles: La FAO había continuado apoyando las actividades relacionadas con la mejora de las condiciones de venta de alimentos en las calles en los países de la Región. Hasta la fecha, se habían llevado a cabo estudios en Filipinas, la India, Indonesia, Malasia, Nepal, Singapur, Sri Lanka y Tailandia. Además, en diciembre de 1988 se había celebrado en Yogyakarta, Indonesia, una Consulta de Expertos de la FAO sobre la venta de alimentos en las calles. La Consulta había recomendado vivamente que las autoridades nacionales intervinieran lo antes posible para reconocer y ayudar a la industria de alimentos para la venta en las calles, a fin de poder iniciar a tomar las medidas necesarias para elevar su condición y, mediante actividades de capacitación y perfeccionamiento, poder llegar a absorber a los vendedores ambulantes como parte del sistema urbano de suministro de alimentos. Se examinó la cuestión de los beneficios socioeconómicos de este vasto sector, y el Comité recomendó que continuaran tomándose medidas para ayudar a los países de la Región a mejorar los productos de esta industria.

126. Publicaciones: La FAO se ocupaba activamente de la publicación de directrices y manuales sobre los diferentes aspectos del control de los alimentos, tales como la inspección, toma de muestras y

exportación, y los aspectos relativos a las actividades de laboratorio. Se hizo saber al Comité que se estaba revisando el Manual de Control de Calidad de los Alimentos N° 6 - Alimentos para la Exportación, que estaría ultimado para finales de 1990. Se había publicado, además, el Manual N° 14/9 - Técnicas para la Toma de Muestras de Alimentos, en español, francés e inglés. Estaban en fase de preparación el Manual sobre Análisis de los Alimentos para las Micotoxinas y el "Manual de Garantías de Calidad para Laboratorios de Control de los Alimentos". Se informó al Comité de que en el ámbito del Proyecto Regional Asiático FAO/PNUD destinado a la capacitación de funcionarios de inspección, se había editado una publicación sobre "Gestión de Programas de Control de los Alimentos" que se había distribuido ampliamente. Dada la demanda elevada de esta publicación se estaba preparando una nueva edición. Este manual se había preparado teniendo en cuenta sobre todo las necesidades de los países de Asia.

Informe sobre las actividades de la OMS

127. A fin de promover la educación de los manipuladores de alimentos y del público en general, la OMS había publicado "Ejemplos de Materiales de Educación Sanitaria sobre Inocuidad de los Alimentos", "Orientaciones de la Capacitación para la Gestión del Servicio Alimentario", "Orientaciones a los Maestros de Escuelas Primarias" y un cartel con las "Reglas de Oro de la OMS para la Preparación de Alimentos Inocuos". Además, la OMS había publicado el manual titulado "Vigilancia Sanitaria y Procedimientos de Gestión del Personal Encargado de la Manipulación de los Alimentos" donde se advertía que los exámenes de laboratorio y médicos a los que se sometía de ordinario a los manipuladores de los alimentos tal vez no eran tan eficaces, en cuanto a promover la inocuidad de los alimentos, como los programas básicos de educación en materia de inocuidad de los alimentos.

128. Se estaban ejecutando dos proyectos experimentales en colaboración con el Organismo Alemán de Cooperación Técnica y el Consejo de la Industria para el Desarrollo, para incorporar la inocuidad de los alimentos en los sistemas de aplicación de la atención primaria de salud, que se centran en los agentes microbiológicos patógenos presentes en los alimentos así como en las intervenciones específicas, según las diversas culturas, para reducir su presencia.

129. En febrero de 1988, la OMS había convocado un grupo de trabajo extraoficial sobre la listeriosis transmitida por los alimentos, el cual había formulado recomendaciones a las autoridades de salud pública y a la industria sobre las maneras de combatir esta enfermedad.

130. Para ofrecer un examen práctico y completo de la función que desempeña la irradiación de los alimentos en orden a reducir los riesgos derivados de ellos y reducir también las pérdidas después de las cosechas, la OMS, en colaboración con la FAO, había publicado en 1988 un libro sobre esta cuestión.

131. Para promover la evaluación de programas de inocuidad de los alimentos, la OMS había publicado en 1989 principios orientadores para realizar dichas evaluaciones. Se había publicado además la segunda edición de "Servicios de Inocuidad de los Alimentos en Europa".

132. Se hizo extensiva a China, la India, Indonesia, Myanmar, República democrática de Corea, y Tailandia la cooperación técnica que

miraba a reforzar los programas nacionales de vigilancia de la contaminación de los alimentos.

133. Por último en 1989, en colaboración con el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, se habían publicado las "Pautas para pronosticar las ingestas dietéticas de residuos de plaguicidas".

134. El observador de la OIUC hizo algunas observaciones sobre la Conferencia internacional sobre aceptación, control, y comercio de alimentos irradiados, y expuso la posición de la OIUC que era contraria a que se continuara fomentando y utilizando la irradiación de los alimentos, hasta que no se realizara una evaluación completa de las repercusiones sanitarias, sociales y económicas de esta tecnología. El representante de la OIUC estaba convencido de que varios gobiernos fuera de la región compartían también esa opinión. El Comité reconoció que quedaban por resolver algunos problemas. La delegación de Indonesia señaló que no existían métodos para determinar si un alimento había sido irradiado y citó esto como principal obstáculo a que se siguiera ampliando el uso de la irradiación.

PROGRAMAS DE CERTIFICACION E INSPECCION REGIONAL DE EXPORTACIONES E IMPORTACIONES DE ALIMENTOS

135. No se proporcionó ningún documento de examen sobre este tema. El representante de la FAO, al presentar el tema del programa, recordó al Comité los debates que se habían sostenido sobre esta cuestión en la última reunión (6a) de este Comité, y la importancia que los gobiernos de los países de la Región de Asia atribuían a la elaboración de programas de control de las exportaciones e importaciones de alimentos. Se informó también al Comité sobre el creciente reconocimiento otorgado a las exportaciones de alimentos como fuente valiosa de divisas y a la necesidad de promover programas de control de las importaciones de alimentos en la Región para impedir la saturación del mercado con alimentos de baja calidad que amenazaban la salud de los consumidores. Se hizo saber además al Comité que la India, Indonesia y Tailandia estaban tratando de reforzar, con la asistencia de la FAO, sus programas de control de las exportaciones de alimentos. Se proporcionaba asistencia mediante el asesoramiento técnico, la capacitación, la concesión de equipos y suministros, así como la redacción de proyectos de leyes y reglamentos relacionados con la certificación de las exportaciones de alimentos. Además, la FAO había celebrado a principios de 1988 un Seminario Regional Asiático sobre programas de control de las exportaciones e importaciones de los alimentos. En la última reunión (6a) se había recomendado que el tema de los programas de control de las exportaciones e importaciones de alimentos se debatiera en la 7a reunión del Comité.

136. Las delegaciones de China, India, Indonesia, Japón, Kuwait, Malasia, Nepal, República de Corea y Tailandia informaron al Comité sobre sus programas nacionales relacionados con el control de las exportaciones e importaciones de alimentos. En el debate que siguió se puso de relieve la importancia de estos programas de control y la necesidad de armonizar las leyes y reglamentos incluidos en los procedimientos de certificación. Se informó al Comité de que la cuestión del control de los alimentos destinados a la importación o exportación iba a ser objeto de un examen detallado en la propuesta Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Internacional, que había de celebrarse en Roma en marzo de 1991.

137. El Comité ratificó la decisión de celebrar la Conferencia Conjunta FAO/DMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Internacional, y pidió que el tema de los programas de control de los alimentos destinados a la exportación o importación fuera uno de los temas a debatir en la próxima reunión del Comité.

PROGRAMAS REGIONALES Y NACIONALES SOBRE EL CONTROL DE MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS

138. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 90/7 en el que figuraba el informe del Seminario Regional de la FAO sobre Micotoxinas en los Alimentos, que se había celebrado en Chiang Mai, el 2 de febrero de 1990.

139. Al presentar el documento, el Sr. R. Bhat, Consultor de la FAO, habló de la atención cada vez mayor que se daba internacionalmente a las micotoxinas presentes en los alimentos, especialmente las aflatoxinas, por sus consecuencias para la salud y la economía. Sus repercusiones en el comercio internacional se reflejaban en las severas medidas de inspección que habían tomado muchos países en el mundo para limitar ese contaminante en los alimentos. Los problemas de las aflatoxinas merecían especial atención para los países asiáticos, dado que algunos países de la Región exportaban o importaban la mayor parte de los productos de alto riesgo debido a las aflatoxinas. Asistieron al Seminario treinta y cuatro delegados de ocho países y también representantes de la FAO y el PNUMA.

140. En el Seminario se habían examinado las repercusiones comerciales, así como las medidas de prevención e inspección sobre las aflatoxinas. Se habían examinado también cuestiones relativas a la inspección de las aflatoxinas, el empleo de métodos sencillos para detectarlas, la preparación de estuches de campo, programas para garantizar la calidad de los análisis y la necesidad de elaborar procedimientos de observancia obligatoria en relación con las aflatoxinas en los productos de exportación e importación. Se había puesto de relieve la necesidad de elaborar métodos concordados internacionalmente para la toma de muestras y análisis de los alimentos y piensos para detectar la contaminación por aflatoxinas, así como niveles de tolerancia concordados internacionalmente para los alimentos y piensos.

141. Durante el Seminario, se había llegado a un consenso en cuanto a la necesidad de estudiar, además de las aflatoxinas, medidas de control para los alcaloides de ergotamina y el deoxinivalenol. Se había estimado también necesario armonizar los límites máximos permitidos para las micotoxinas en los alimentos y, a falta de dichos límites, el establecimiento de límites de tolerancia provisionales. Se había puesto también de relieve la necesidad de establecer y vigilar los límites de aflatoxinas en los piensos e ingredientes para piensos. Se había considerado esencial dar prioridad a las actividades sobre la prevención en materia de micotoxinas, la creación y potenciamiento de las capacidades nacionales de inspección, toma de muestras, vigilancia de los niveles de micotoxinas en los alimentos, establecimiento y reforzamiento de las actividades de red relativas a la capacitación, divulgación de información y bases de datos.

142. En el seminario se había recomendado que:

- i) Era preciso reforzar las infraestructuras de control de

los alimentos a fin de poder realizar eficazmente los programas de control de las micotoxinas.

- ii) Debía examinarse urgentemente la posibilidad de una red regional para la divulgación de información y capacitación del personal en el ámbito de la Región de Asia.
- iii) Había que iniciar, en la medida de lo posible, estudios en colaboración sobre aflatoxinas, dentro de cada laboratorio y entre ellos, en cada uno de los países de la Región y entre ellos.
- iv) Debería tenderse a obtener la armonización de leyes y reglamentos a nivel internacional para el control de las micotoxinas en los países de la Región, en particular en lo referente a límites de tolerancia en los alimentos, y los métodos de análisis y toma de muestras, y deberían establecerse las necesarias directrices basadas en las adoptadas por el CCFAC. Deberían fijarse límites de aflatoxinas en los piensos y los ingredientes para piensos y facilitar aclaraciones al respecto.
- v) Debería reforzarse la cooperación técnica entre los países de la Región para divulgar métodos sencillos de detección y el empleo de los estuches de campo para ensayos sobre aflatoxinas.
- vi) Era de desear que se incluyera un elemento de procedimiento racional de observancia obligatoria para las aflatoxinas y un código de prácticas voluntarias para la prevención de aflatoxinas en productos destinados a la exportación en países de la Región.

143. La Secretaría informó también a los delegados de que se encontraba en sus fases finales la propuesta de un proyecto sobre una Red Nacional de Capacitación para el Control de las Micotoxinas bajo el patrocinio conjunto FAO/PNUMA/URSS. La Secretaría preveía iniciar varios programas de capacitación, para participantes de países asiáticos, en métodos de análisis para aflatoxinas en la India, técnicas de toma de muestras en Tailandia, intercambio de información y actividades de extensión en Filipinas y capacitación en análisis de micotoxinas distintas de las aflatoxinas en la URSS. Se esperaba que el proyecto reforzara las capacidades existentes en la Región para el control de las micotoxinas, promoviera la labor de programas de vigilancia de la contaminación de los alimentos, elaborara un paquete de capacitación para la toma de muestras y análisis de micotoxinas y, sobre todo, promoviera la CTPD en la Región. La Secretaría hizo también referencia a otro programa propuesto por la FAO, que se encontraba en fase de preparación, sobre garantías de calidad respecto de las aflatoxinas, para asegurar las capacidades de análisis de los laboratorios de los países de la Región en materia de análisis de aflatoxinas.

144. La delegación de la India expresó la opinión de que la base para establecer directrices para las aflatoxinas debería fundarse en datos toxicológicos y que la cuestión debería remitirse al CCFAC para que la examinara. En lo que concierne a las aflatoxinas de los piensos, el Comité recomendó que el Codex propusiera sus propias directrices teniendo presente las directrices ya existentes en los distintos países del mundo, en vez de utilizar las de la CEE. Además de las

aflatoxinas, el Comité recomendó que se sugirieran niveles de tolerancia para el deoxinivalenol y los alcaloides de ergotamina. El delegado de Singapur hizo referencia a la falta de instalaciones y servicios de ensayos para las aflatoxinas en algunos de los países exportadores y subrayó la necesidad de reforzar las instalaciones y servicios de ensayos analíticos. Sugirió también la necesidad de establecer niveles de tolerancia basados en evaluaciones de riesgos.

145. El Comité convino en remitir la cuestión al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. El Comité aprobó por unanimidad las recomendaciones in toto, y por indicación de la delegación de la India, apoyada firmemente por las de Malasia y Nepal, convino en que la cuestión de las micotoxinas debía constituir uno de los temas de examen de la próxima reunión del Comité.

ACTIVIDADES DEL CODEX EN EL CAMPO DE LAS AFLATOXINAS EN ALIMENTOS Y PIENSOS

146. El Comité tomó nota de que el Codex, a través de su Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) había participado activamente en (i) el establecimiento de niveles de orientación para las aflatoxinas en alimentos y piensos, (ii) la formulación de planes de tomas de muestras para aflatoxinas, y (iii) la propuesta de una metodología para determinar la presencia de aflatoxinas en alimentos y piensos.

Niveles de orientación para las aflatoxinas en los alimentos

147. El Comité tomó nota de que el CCFAC había propuesto niveles de orientación de 5 µg/kg para la aflatoxina B1 en el maní destinado al consumo humano y esperaba recibir observaciones de los gobiernos en el Trámite 3.. El Comité expresó la opinión de que el nivel de orientación para las aflatoxinas en el maní propuesto por el CCFAC era bajo y que el nivel de orientación para las aflatoxinas debería expresarse como contenido total de las aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) y no sólo de la aflatoxina B1. El Comité puso en duda la base sobre la que el CCFAC había propuesto los niveles de orientación para las aflatoxinas, por lo que propuso que se llevara a cabo una evaluación de riesgos en relación con las aflatoxinas.

Niveles de orientación para las aflatoxinas en los piensos

148. El Comité tomó nota de que a falta de datos alternativos, el CCFAC había propuesto los mismos niveles de orientación que los propuestos por la Comunidad Europea para las aflatoxinas en los piensos y espera recibir observaciones de los gobiernos en el Trámite 3.

Planes de toma de muestras para las aflatoxinas

149. El Comité tomó nota de que el CCFAC había acordado establecer un plan de toma de muestras para las aflatoxinas y esperaba recibir observaciones de los gobiernos. Por otro lado, el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL) había tomado una postura pragmática conviniendo en aceptar, a título de orientación inmediata, un plan de toma de muestras práctico y sencillo basado en el principio del promedio del lote mediante un solo compuesto seleccionado al azar, hasta que se llegara a crear un plan estadístico de toma de muestras.

150. Se hizo saber al Comité que la armonización internacional era un proceso algo lento y que transcurriría bastante tiempo antes de que se pudiera finalizar un plan para las aflatoxinas que fuera internacionalmente aceptable.

Metodología para la determinación de las aflatoxinas en los alimentos y los piensos

151. El CCFAC todavía no había propuesto una metodología para la determinación de la aflatoxina B1 o del contenido total de aflatoxinas en los alimentos y los piensos. El Comité tomó nota de que el CCFAC, por medio de la circular CL 1989/16-FAC, había pedido información a los gobiernos sobre métodos de análisis para las aflatoxinas con datos de apoyo para la validación de los métodos de análisis.

152. La delegación de la India propuso que, el CCFAC debería examinar, a parte de otros, métodos basados en la cromatografía de capa delgada para la determinación de las aflatoxinas en los alimentos y los piensos, que fueran fácilmente accesibles para los países en desarrollo.

MÉTODOS DE CONTROL PARA LA CONTAMINACION POR RADIONUCLEIDOS DE LOS ALIMENTOS QUE CIRCULAN EN EL COMERCIO INTERNACIONAL

153. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 90/9 en el que se examinaban las actividades emprendidas por la Comisión en su 18º período de sesiones celebrado en julio de 1989 que condujo a la aprobación de niveles de orientación para los radionucleidos presentes en los alimentos como consecuencia de un escape accidental. Se informó al Comité de que la mayoría de las leyes alimentarias nacionales prohibían la venta o el envío de alimentos contaminados con sustancias venenosas o nocivas. Para los contaminantes como los radionucleidos y las micotoxinas para los que no es posible establecer niveles en que no se produzcan efectos, se hacen consideraciones especiales al establecer niveles de contaminación de forma que se reconozca la imposibilidad de evitar toda contaminación involuntaria de los alimentos por dichas sustancias. Al hacer recomendaciones sobre tales contaminantes ambientales, la Comisión del Codex Alimentarius había tenido presentes los principios de protección de los alimentos, los cuales se basaban en el empleo de factores de inocuidad que aseguraban a los consumidores amplios márgenes de inocuidad más allá de los niveles básicos derivados de datos toxicológicos y de salud conocidos.

154. Se informó al Comité sobre las medidas que la FAO y la OMS habían tomado para establecer directrices a raíz del accidente ocurrido en Chernobyl en 1986. Se puso también en conocimiento del Comité el examen de esta cuestión, por la Comisión, en su 18º período de sesiones (Ginebra, julio de 1989). Varias delegaciones en la Comisión no se habían mostrado favorables a adoptar los niveles de orientación propuestos. La Comisión, sin embargo, los había adoptado como niveles de orientación del Codex para su utilización en el comercio internacional, tras la contaminación accidental de los alimentos por radionucleidos, y había hecho observar que los niveles de orientación se mantendrían en vigor durante un año después de un accidente. La Comisión había acordado también que debería seguir estudiándose la cuestión de la aplicación de factores de dilución y el tratamiento de los alimentos que se consumían en pequeñas cantidades. También había recomendado que las organizaciones

internacionales competentes continuaran trabajando conjuntamente en la elaboración de métodos de toma de muestras y de análisis que se ajustaran a los requisitos de los órganos responsables de la inspección de los alimentos.

155. Se hizo saber al Comité que seguían estudiándose los niveles de orientación para los radionucleidos en los alimentos. Entre los criterios que normalmente deberían tenerse en consideración antes de realizar ese examen figuraban la reevaluación de los datos básicos de inocuidad; el análisis de los niveles efectivos de contaminación a los que estaba expuesta la población; o la constante variación de las leyes y reglamentos nacionales que se traducían en potenciales obstáculos para el comercio.

156. Algunas delegaciones, entre ellas las de la India, Indonesia, Kuwait, Malasia, República de Corea, Singapur y Tailandia insistieron en que los niveles de orientación establecidos por la Comisión para su utilización en el comercio internacional en casos de contaminación accidental de los alimentos por radionucleidos, eran demasiado elevados y que sus países no podían aceptarlos. La delegación de Malasia pidió que se aclarase sobre qué niveles se aplicarían un año después del accidente nuclear.

157. El Comité recomendó unánimemente que se pusiera en conocimiento de la Comisión del Codex Alimentarius y el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los alimentos el hecho de que los países de la Región no podían aceptar los niveles de orientación por ser demasiado elevados; que la Comisión tomara medidas lo antes posible para reducir los niveles de orientación basándose en procedimientos más aceptables de evaluación de riesgos y que el CCFAC facilitara información sobre la aplicación de las directrices un año después del accidente nuclear.

158. La Secretaría pidió al Comité que presentara niveles nacionales para los radionucleidos a la fecha permitidos, a fin de poder realizar una evaluación de riesgos tolerables en el marco de la política sanitaria pública ya existente. Esa información, sin embargo, no se tenía todavía a disposición.

ACTIVIDADES EN ASIA SOBRE LA VENTA DE ALIMENTOS EN LAS CALLES Y PROPUESTA DE UN CODIGO DE PRACTICAS PARA LA PREPARACION Y VENTA DE ESOS ALIMENTOS

159. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 90/10 sobre este tema, preparado por Indonesia.

160. Al presentar el documento, la delegación de Indonesia informó al Comité de que la venta de alimentos en las calles seguiría practicándose y constituiría una fuente importante de adquisición de alimentos económicos y convenientes, especialmente para la población urbana pobre. Los alimentos que se vendían en las calles tenían un enorme impacto sobre la sociedad, tanto bajo el punto de vista económico como el social y nutritivo. La delegación ofreció, por tanto, un esbozo del Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Preparación y Venta de Alimentos en las Calles, que pudiera aplicarse en la Región de Asia.

161. El Comité tomó nota de que en el Código se trataba de resolver diversas cuestiones referentes a la venta de comidas, bocadillos y bebidas en cuanto alimentos que se vendían en las calles, excluyendo

como tales los alimentos preenvasados, las hortalizas y frutas frescas, la carne y el pescado fresco que también se vendían en las calles. El Código contenía secciones sobre (i) Ambito de aplicación (ii) Definiciones, (iii) Requisitos para insumos e ingredientes, (iv) Requisitos para el emplazamiento de la zona de preparación, (v) Requisitos para la preparación preliminar, y (vi) Requisitos para la preparación final. El Comité tomó nota de que en el Código se proponían muchas adiciones a un texto análogo sobre las que el Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe había pedido a los gobiernos que formularan sus observaciones en el Trámite 3.

162. Las delegaciones de China, Filipinas, la India y Tailandia presentaron informes sobre la situación en que se encontraban sus países respecto de la venta de alimentos en las calles subrayando la necesidad de capacitación de los vendedores ambulantes de alimentos, estudios de extensión, disposiciones sobre suministro de agua potable y cooperación de parte de las organizaciones internacionales y otros sectores interesados en la mejora de la inocuidad de la venta de alimentos en las calles. Algunas delegaciones insistieron en que debería considerarse la creación de un impuesto sobre la licencia de venta de alimentos en las calles, si bien su aplicación pudiera ocasionar al principio algunos problemas. Los fondos que se obtuvieran mediante los impuestos sobre las licencias de venta podrían utilizarse luego para mejorar la venta de alimentos en las calles.

163. El observador de la OIUC señaló que, en el caso de la venta de alimentos en las calles, deberían examinarse tanto las cuestiones inherentes a la inocuidad como las del costo de los alimentos, tratando de lograr un equilibrio para que los vendedores de alimentos en las calles pudieran continuar su actividad. El observador insistió en la necesidad de suministro de agua potable, eliminación de los residuos, capacitación de los vendedores e introducción de tecnología apropiada.

164. Respondiendo a una pregunta de la delegación de Malasia sobre la inclusión, en el proyecto de Código, de una disposición para el examen médico de los vendedores de alimentos en las calles, el representante de la OMS declaró que hacía tiempo que esa Organización venía ocupándose de los peligros que comportaba para la salud la venta de alimentos en las calles que, bajo ciertos aspectos, podían considerarse como una extensión de la preparación de los alimentos en los hogares. Reconociendo la importancia socioeconómica de este sector, la OMS se comprometió a estudiar soluciones que, al tiempo que permitieran la continuación de la venta de alimentos en las calles, redujeran al mínimo los aspectos que pudieran provocar daños a la salud.

165. Al examinar la importancia que revestían los exámenes médicos para la inocuidad de los alimentos, la OMS señaló que dichos exámenes resultaban por lo general ineficaces, pudiendo sólo garantizar el estado de salud del manipulador de alimentos en el día del examen. Aun la más elemental capacitación en materia de inocuidad de los alimentos resultaría mucho más eficaz para reducir la contaminación de los alimentos por los portadores de enfermedades asintomáticas, pues mejoraría día tras día las prácticas de manipulación de los alimentos. Considerada la dificultad y el costo enormes de llevar a cabo un programa como ese para los vendedores de alimentos en las calles, el representante de la OMS declaró que no debería hacerse el examen médico de los vendedores ambulantes de alimentos. El representante de la FAO observó que los países que participaban en la consulta de la FAO conocían la recomendación de la OMS pero que estaban firmemente

convencidos de que esos exámenes contribuían a despertar la sensibilización de los manipuladores de alimentos y los consumidores frente al problema de las enfermedades transmitidas por los alimentos y que, por esa razón, los mantenían.

166. El representante de la OMS señaló también que en las disposiciones sobre la forma de mantener los alimentos cocinados, en el Proyecto de Código no se mencionaba la posibilidad de mantener los alimentos calientes como medida preventiva contra la proliferación de microorganismos. Sugirió que, en los países tropicales, resultaba más fácil mantener los alimentos calientes que refrigerarlos, por tratarse de una operación sencilla y económica. Los estudios provisionales de HACCP sobre la venta de alimentos en las calles llevados a cabo por la OMS indicaban que el mantenimiento de alimentos cocinados durante largos períodos de tiempo a temperatura ambiente constituía uno de los problemas más graves de inocuidad alimentaria relacionados con la venta de alimentos en la calle. La delegación de Indonesia advirtió que en el proyecto de Código se hacía alusión a este punto pero que se enmendarían las disposiciones para hacerlas más explícitas.

167. El Comité reconoció el gran interés que se tomaba la FAO, en calidad de organismo principal del sistema de las Naciones Unidas, por mejorar la situación de la venta de alimentos en las calles, incluida la ayuda a los países miembros. El Comité tomó nota de que los países reconocían que la industria de venta de alimentos en las calles tenía un enorme impacto en el suministro de alimentos urbanos tanto bajo el punto de vista económico como el social y nutricional. El Comité apoyó la labor realizada por la FAO en este sector y recomendó que se continuaran estas actividades. El Comité respaldó los esfuerzos realizados por los gobiernos para apoyar el sector de la venta de alimentos en las calles y especialmente para reforzar la infraestructura necesaria con el fin de que resultara una actividad inocua.

168. Se informó al Comité de que el Comité de Agricultura de la FAO, en su 10º período de sesiones, había tomado nota de la importancia económica, social y nutricional de la venta de alimentos en las calles y respaldado los esfuerzos hechos en pro de la capacitación y reforzamiento institucional, poniendo particular atención en la venta de alimentos en las calles en zonas urbanas, con vistas a proteger al consumidor y mejorar las prácticas de conservación de los alimentos.

169. El Comité indicó que la convocación de otra consulta de expertos por parte de la FAO y la OMS se tomaría en consideración sólo en el futuro y cuando se dispusiera de más información.

Estado de tramitación del Proyecto de Código de Prácticas

170. El Comité convino en remitir al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos el Anteproyecto de Código Regional de Prácticas de Higiene para la Preparación y Venta de Alimentos en las Calles, para que lo examinara y lo enviara a los gobiernos a fin de que formularan sus observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex. En el Apéndice III del presente informe figura el Proyecto del Código de Prácticas.

EXAMEN DE LA NECESIDAD DE UNA NORMA DEL CODEX PARA EL ARROZ ELABORADO

171. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 90/11 preparado por Tailandia. Al presentar este documento, la delegación de Tailandia hizo saber al Comité que la Comisión, en su 18° periodo de sesiones, había aprobado la propuesta de que el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL) preparara una norma mundial para el arroz elaborado e hizo referencia a los problemas de clasificación del arroz que el CCCPL debería resolver al elaborar dicha norma.

172. En opinión de Tailandia, la especificación de la ISO para el arroz (ISO 7301) que no contiene disposición alguna en lo tocante a la clasificación satisfacía las necesidades del comercio internacional. Los dos principales grupos de arroz, a saber: el tipo indio (Oryza sativa L. var. indica) y el tipo japonés (Oryza sativa L. var. japonica) comprendían varias subespecies que eran muy distintas en cuanto a la magnitud, forma del grano y calidad de cocción. Clasificar estas especies en un mismo grupo crearía problemas al comercio internacional del arroz y confusión entre los consumidores. Tailandia era también de la opinión de que en caso de que hubiera que estipular cláusulas de clasificación, se crearían con toda probabilidad problemas en la clasificación de algunas variedades del tipo japonés que son largas y anchas. Es más, el comercio de arroz en el mercado mundial, desde tiempos atrás hasta la fecha, dejaba siempre que la clasificación se negociara entre el comprador y el vendedor. En cuanto a las disposiciones en materia de higiene y etiquetado, que eran condiciones necesarias de algunos países, Tailandia opinó que, de hecho, varios países tenían sus propios reglamentos sobre el tema en cuestión, que diferían entre sí. Había incluso países que tenían reglamentos más rigurosos que los del Codex y comerciaban sobre la base de sus propios reglamentos en vez de utilizar los del Codex. Por consiguiente, los requisitos en materia de higiene y etiquetado deberían depender de los reglamentos del país importador.

173. La delegación de Tailandia informó al Comité de que el Codex no debería elaborar, por el momento, una norma internacional para el arroz elaborado, pues no sólo sería una duplicación de trabajos sino que crearía confusión en el comercio internacional.

174. La Secretaría señaló que la sugerencia hecha por Tailandia, de que el Comité del Codex para Asia se encargara de elaborar una norma mundial para el arroz, no era factible, pues no pertenecía al mandato de los Comités Coordinadores la elaboración de normas mundiales. La Comisión podía asignar esta labor a Comités Coordinadores pero sólo en casos especiales.

175. La delegación de Singapur informó al Comité de que a la especificación de la ISO para el arroz faltaban algunas disposiciones que por regla general figuraban en las normas del Codex, y propuso que se elaborara una norma mundial utilizando como base la especificación de la ISO e incluyendo otras disposiciones como las referentes a la higiene y los aditivos alimentarios, que normalmente se adoptaban en todas las normas del Codex.

176. El Comité expresó la opinión de que el Codex no debería emprender la elaboración de una norma mundial para el arroz. Ratificó los puntos de vista de Tailandia expresados en el documento CX/ASIA 90/11 y pidió a la Secretaría que los remitiera al Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius y al Presidente del Comité del

Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS

177. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 90/13 que contenía un resumen de las actividades conjuntas FAO/OMS relativas a los residuos de plaguicidas en los alimentos, que serían de interés para la Región de Asia. El Comité tomó nota de que las actividades del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) y la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMFR) entrañarían especial interés para la Región de Asia, donde las infestaciones de plagas es general, debido al clima tropical existente, lo que hacía que fuera imprescindible el uso de los plaguicidas. El Comité convino en que este tema sobre las actividades de la FAO/OMS relacionadas con el control de los residuos de plaguicidas en los alimentos tenía mucho interés para él, por lo que debería ser uno de los temas fijos del programa en todas las reuniones del Comité Coordinador para Asia.

178. El Comité tomó nota de que el CCPR estaba identificando métodos sencillos de análisis para residuos de plaguicidas, que podrían utilizarse en los países en desarrollo, que todavía no estaban en condiciones de equipar sus laboratorios destinados a fines reglamentarios con los necesarios instrumentos complejos. El Comité expresó la opinión de que la sensibilidad del método no podía ser objeto de arreglos y que cualquier método sencillo identificado por el CCPR para la determinación de residuos de plaguicidas debería ser lo suficientemente sensible. La delegación de la India informó al Comité de que en su país se disponía de un estuche para ensayos que podría utilizarse para una observación rápida de residuos de plaguicidas en los alimentos. Se hizo saber al Comité que era posible obtener la información relativa a este estuche para ensayos escribiendo al Director del Central Food Technological Research Institute de Mysore, India.

179. El Comité tomó nota de que en algunos países de la región de Asia se emplean varios fumigantes como sustancias protectoras de los cereales, por su buen rendimiento de costo-eficacia. Por ejemplo, Filipinas y la India utilizaban el bromuro de metilo y la fosfina para el almacenamiento de cereales. Se hizo saber al Comité que la JMFR no había autorizado el uso de ninguno de los fumigantes bajo el punto de vista toxicológico y que, por consiguiente, era esencial que los países interesados de la Región de Asia facilitaran al CCPR y la JMFR datos de residuos para que pudieran examinarlos con el fin de dar su autorización al uso de fumigantes para el almacenamiento de los cereales. El Comité tomó nota de que, al ser la temperatura ambiente más elevada en los climas tropicales de países de la Región de Asia, los residuos de fumigantes podrían ser mucho menores que los que se hallaban en los alimentos que recibían análogo tratamiento en climas templados. El Comité tomó nota de que el empleo de fumigantes en el almacenamiento de cereales sería objeto de examen en la próxima reunión del CCPR, que había de celebrarse en La Haya, sobre la base de un documento que prepararía Israel.

180. El Comité tomó nota de que podría haber ciertos plaguicidas utilizados en los países en desarrollo de Asia para los que no se hubieran establecido límites máximos de residuos. El Comité opinó que habría que identificar primero esos plaguicidas. Se pidió a la Secretaría que enviara una circular a los países de la Región de Asia para recoger información.

181. Se notificó al Comité que la Conferencia de la FAO celebrada en noviembre de 1989 había aprobado que se incluyera en el Código Internacional de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas la cláusula relativa al principio de información y consentimiento previos. La inclusión de esta cláusula garantizaría que no se exportaran a los países en desarrollo plaguicidas peligrosos o prohibidos sin que el país en cuestión hubiera recibido primero información sobre los peligros que lleva consigo y las instrucciones para el uso apropiado de las sustancias químicas.

ELABORACION DE NORMAS REGIONALES PARA ALIMENTOS TRADICIONALES CON POTENCIAL PARA EL COMERCIO - PROPUESTAS DEL COMITE

182. No había documento alguno para el examen de este tema por el Comité. La delegación de Indonesia informó al Comité de que Asia aportaba el 90% del comercio internacional de brotes de bambú, por lo que propuso que el Codex elaborara una norma internacional para brotes de bambú.

183. El Comité tomó nota de que la elaboración de normas para brotes de bambú no era cosa fácil y que se tropezaría con problemas debido principalmente a la gran variedad de brotes de bambú que se consumían y a las muchísimas formas de elaboración que podían utilizarse (envasado, secado, fermentación, etc.). El Comité tomó también nota de que, además de Indonesia, Tailandia y China eran los principales productores de este producto en la Región de Asia y tendrían interés en que se elaborara una norma para los brotes de bambú. Japón era el principal importador y no exporta brotes de bambú. El Comité tomó también nota de que Tailandia ya tenía una norma nacional para brotes de bambú.

184. El Comité pidió a la delegación de Indonesia que tomara la iniciativa y con la ayuda de Tailandia y China preparara un documento para presentarlo en la octava reunión del CCASIA, justificando la necesidad de elaborar una norma internacional para brotes de bambú.

185. La delegación de la India informó al Comité de que dos de sus alimentos tradicionales, las conservas en vinagre y las salsas picantes eran productos con potencial de comercio internacional y convino en preparar un documento de antecedentes sobre este tema para presentarlo en la octava reunión del CCASIA.

DESIGNACION DE CANDIDATO PARA COORDINADOR

186. La delegación de la India, apoyada por las delegaciones del Nepal e Indonesia, propuso que la Dra. Azizan Ghazali (Malasia), Vicepresidente de la presente reunión del Comité, fuera designada candidato para el nombramiento de Coordinador del Codex para Asia por la Comisión del Codex Alimentarius en su 19º período de sesiones (Roma, julio de 1991). Esta propuesta fue unánimemente ratificada por el Comité. La Dra. Azizan Ghazali indicó que aceptaba la candidatura, siempre que el Gobierno de Malasia diera su aprobación.

OTROS ASUNTOSExamen de la elaboración de una norma para la producción de aletas de tiburón secas en los países asiáticos

187. La delegación de Tailandia informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) estaba elaborando una norma para aletas de tiburón secas, que se encontraba en el Trámite 3 del procedimiento del Codex. En el ámbito de aplicación de la norma se había previsto aletas de 21 tipos de tiburones. En opinión de la delegación de Tailandia, debería ampliarse el ámbito de aplicación de esta norma para incluir las especies de tiburones que se pescan en los mares de la Región de Asia.

188. El Comité convino con las opiniones de la delegación de Tailandia y pidió a la Secretaría que enviara una circular para recoger la información necesaria.

189. La delegación de Tailandia informó al Comité acerca de la necesidad de elaborar un código de prácticas para las aletas de tiburón secas y pidió a la Secretaría que lo presentara a la atención del CCFFP y del Comité Ejecutivo de la Comisión.

Examen de la Inclusión de Especies de Pescado en el Proyecto de Norma del Codex para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente

190. La delegación de Tailandia hizo saber al Comité que en el proyecto de Norma para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente, que estaba elaborando el CCFFP, se limitaba el ámbito de aplicación a las especies de las familia Gadidae, Merlucidae, y Pleuronectiformes.

191. Dadas las diferencias de las condiciones climáticas, algunos países de Asia elaboraban los filetes de pescado congelados rápidamente utilizando pescado de especies diferentes de las que están especificadas en la Norma del Codex. Existían, sin embargo, muchas otras especies de pescado en Asia que podían utilizarse como materia prima para los filetes de pescado congelados rápidamente que poseían la misma calidad que la especificada en el Codex. La delegación propuso que se incluyeran en el ámbito de aplicación del Proyecto de Norma del Codex otras especies de pescado de las familias Lutjanidae, Latidae, Plectorhynchidae y Epinephelidae. El Comité apoyó la opinión de la delegación de Tailandia.

192. La Secretaría convino en enviar al CCFFP las opiniones del Comité así como información sobre el nombre científico, la información taxonómica, los recursos existentes y las formas de mercadeo para las especies de pescado cuya inclusión se proponía.

Examen de la Necesidad de Directrices para el Control de alimentos de "bajo contenido energético" o "reducido contenido energético" en los Países Asiáticos

193. La delegación de Tailandia informó al Comité de que los países asiáticos deberían tener directrices adecuadas para controlar el uso de los alimentos de bajo contenido energético o reducido contenido energético en relación con los aspectos siguientes:

- i) asegurar el máximo beneficio y precio adecuado para los consumidores de alimentos de bajo contenido energético o reducido contenido energético;

- ii) fomentar la producción local;
- iii) apoyar la investigación para evaluar el impacto a breve y largo plazo que tiene el consumo de alimentos de bajo contenido energético o reducido contenido energético en la salud del consumidor;

con el fin de evitar peligros que pudieran ocurrir.

194. La delegación se comprometió a preparar un código de prácticas para el uso de alimentos de "bajo contenido energético" o "reducido contenido energético" para presentarlo en la próxima reunión del CCASIA. La Secretaría informó al Comité de que debería señalarse esta cuestión a la atención del Comité Ejecutivo.

Examen relacionado con la aplicación del etiquetado de los alimentos en los Países Asiáticos

195. La delegación de Tailandia hizo saber al Comité que la mayoría de los países de Asia importaban diversos alimentos de países de dentro y fuera de la Región de Asia. Los alimentos para regímenes especiales, a saber: los preparados para niños de pecho, los alimentos de bajo o reducido contenido energético, etc. se importaban principalmente de países desarrollados. Los consumidores de Asia podían obtener esos alimentos con facilidad directamente de cualquier mercado. No obstante, la mayoría de los consumidores no conocían suficientemente los valores nutricionales como para comprender la naturaleza de dichos alimentos si no estaban adecuadamente etiquetados.

196. La delegación insistió en la necesidad de establecer directrices apropiadas para el etiquetado de los alimentos en las que se tuviera presente lo siguiente:

- i) la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados que regulaba todos los alimentos preenvasados que habían de ofrecerse como tales a los consumidores o se destinaban a los servicios de comidas, y
- ii) la Norma General del Codex para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de los Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales, que regulaba la forma de presentación y la declaración de propiedades en relación con la etiqueta de alimentos para regímenes especiales que habían de ofrecerse como tales a los consumidores o que se destinaban a los servicios de comidas.

Ambas normas contenían diversas disposiciones específicas, por ejemplo, definición, etiquetado obligatorio, requisitos obligatorios adicionales y presentación de información obligatoria, que eran utilísimas para los consumidores.

197. El Comité apoyó la opinión de Tailandia y pidió a la Secretaría que la comunicara al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

El Problema del EDTA en los mariscos en conserva

198. Tailandia tenía problemas con los países de la CEE en su comercio de mariscos en conserva pues los reglamentos de la CEE no permitían utilizar EDTA como aditivo alimentario en los productos de mariscos en conserva.

199. El Comité tomó nota de que los problemas con que tropezaba Tailandia eran de interés para la región de Asia, de cara al futuro.

200. El representante de la OMS hizo saber al Comité que dada la baja IDA asignada al EDTA, si se permitía su uso en otros alimentos podría darse lugar a una ingesta superior a la IDA.

201. El Comité tomó nota de que el JECFA había autorizado el uso del EDTA bajo el punto de vista toxicológico, y pidió a la delegación de Tailandia que presentara justificaciones tecnológicas para el uso del EDTA en los mariscos, y propusiera enmiendas a todas las normas para el pescado con miras a incluir este aditivo alimentario. La delegación de Tailandia convino en señalar esta cuestión a la atención del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros en su próxima reunión.

202. El Comité propuso que el JECFA volviera a evaluar el EDTA.

Aspectos de inocuidad incorporados en los alimentos tradicionales y su mejoramiento

203. La delegación del Nepal informó al Comité de que los alimentos tradicionales constituían uno de los componentes indispensables de la vida de la mayoría de las personas del mundo en desarrollo. La tradición había enseñado también todo lo que hacía falta hacer para defenderse contra los peligros de los alimentos. Existían, sin embargo, tabús alimentarios y prácticas nocivas que podían corregirse mediante métodos educativos. Había varios códigos de prácticas para la preparación, manipulación y consumo higiénicos que requerían una documentación, un examen escrupuloso y su divulgación para que no se olvidaran. Existía asimismo la tendencia emergente de que la urbanización hiciera desaparecer los valores culturales de inocuidad alimentaria que habían venido estableciéndose desde tiempo inmemorial. Entre las prácticas para la preparación de los alimentos, la cocción, la acidificación, la fermentación y la salazón representaban algunos de los ejemplos que podían citarse como prácticas de inocuidad. Estas técnicas habían superado las pruebas del tiempo para la supervivencia de la raza humana. Este era uno de los sectores prioritarios que no habían sido objeto de mucha atención en los últimos años. Se daban también casos de envenenamiento de alimentos por haber consumido alimentos tradicionales durante las fiestas y otras ocasiones en que se proporcionaban alimentos a gran número de personas a través de los servicios de alimentos para colectividades.

204. La delegación propuso que la FAO y la OMS iniciaran conjuntamente estudios para identificar y conservar estos parámetros tradicionales de inocuidad antes de que desaparecieran en aras de la urbanización y la modernización.

Estos estudios deberían abarcar las siguientes actividades:

- i) Identificación de alimentos tradicionales,

- ii) Principios de inocuidad inherentes a estos alimentos,
- iii) Estudios sobre riesgos, si los hubiera, relacionados con ellos,
- iv) Elaboración de un código de prácticas inocuas de preparación y elaboración,
- v) Normalización de los alimentos tradicionales,
- vi) Preparación de material publicitario en que se pusiera de relieve la importancia básica de los aspectos de inocuidad de esos alimentos, y
- vii) Divulgación adecuada de información a través de los distintos medios de comunicación de masa.

205. La FAO y la OMS convinieron en examinar la propuesta del Nepal para evaluar los aspectos de inocuidad inherentes a la elaboración de alimentos tradicionales. En tanto en cuanto los alimentos tradicionales se consumieran en la Región o subregión, el CCASIA podía intervenir en la elaboración de códigos de prácticas pertinentes.

206. La delegación del Nepal se encargó de preparar un documento sobre los aspectos de inocuidad de los alimentos tradicionales y su mejoramiento para presentarlo en la próxima reunión del CCASIA.

Normas alimentarias del Kuwait

207. La delegación del Kuwait señaló a la atención del Comité una lista de normas alimentarias del Kuwait de las que, a la fecha, se podía disponer. Podía obtenerse más información sobre estas normas escribiendo al Under Secretary, Ministry of Commerce and Industry, Standards and Metrology Department, P.O. Box 2944, Kuwait.

PROGRAMA PARA LA OCTAVA REUNION DEL CCASIA

208. El Comité tomó nota de que además de los temas generales del programa (i) Cuestiones de interés, y (ii) Aceptaciones, en su próxima (8a) reunión se examinarían los siguientes temas:

- i) Informes de la FAO y la OMS sobre actividades nacionales, regionales y mundiales relativas a la inocuidad y el control de los alimentos.
- ii) Informes de los países miembros sobre los progresos realizados en materia de promoción de inocuidad de los alimentos, incluidos los indicadores apropiados
- iii) Información sobre otras actividades de la FAO y la OMS que complementan la labor de la Comisión del Codex Alimentarius
- iv) Programas regionales de certificación e inspección para la exportación e importación de alimentos
- v) Reforzamiento de los Comités Nacionales del Codex en la Región de Asia
- vi) Programas regionales y nacionales sobre control de las

micotoxinas

- vii) Código de prácticas para la venta de alimentos en las calles
- viii) Actividades relacionadas con el control de los residuos de plaguicidas en los alimentos
- ix) Documentos de base que justifiquen la elaboración de (a) una norma internacional para brotes de bambú, y (b) conservas en vinagre y salsas picantes.

209. El Comité señaló que, además de las cuestiones mencionadas, en la próxima reunión se examinaría (i) el Código de prácticas para el control y la utilización de alimentos de bajo y reducido contenido energético, de cuya preparación se encargaría Tailandia, y (ii) los aspectos de inocuidad de los alimentos tradicionales y su mejoramiento, cuya preparación correría por cuenta del Nepal.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

210. Se informó al Comité de que su próxima reunión se celebraría en Malasia en un período aceptable para el Gobierno hospedante durante el primer semestre de 1992, previa aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius.

DESPEDIDA

211. El Comité, tras conocer que la presente reunión era la última en que el Dr. N. Rao Maturu (FAO) participaba, en calidad de Secretario del Comité Coordinador del Codex para Asia, expresó su profunda estima por su aportación a sus labores. Hizo extensivos a él y a su familia sus mejores deseos de una larga y provechosa jubilación.

Agradecimiento al Gobierno de Tailandia

212. El Comité deseó que constara en acta y se expresara al Gobierno de Tailandia su sincero agradecimiento por la generosidad que el Gobierno había mostrado al poner a disposición las instalaciones y servicios para hospedar esta reunión. El Comité deseó también expresar su agradecimiento por la generosa hospitalidad de que habían sido objeto los delegados en el curso de la reunión.

Agradecimiento al Presidente y al Instituto de Normas Industriales de Tailandia

213. La delegación de Malasia, en nombre del Comité, agradeció al Presidente, Prof. Dr. Pakdee Pothisiri, por la competencia con que había dirigido las tareas de la reunión. La delegación brindó también un agradecimiento especial al Instituto de Normas Industriales de Tailandia y a los miembros de la Secretaría de Tailandia por los excelentes preparativos que habían hecho para la reunión.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Organo encargado	Referencia
Cooperación GATT-Codex y beneficios para el comercio	-	CC/ASIA, 8a R.	ALINORM 91/15 (párr. 73)
Reforzamiento de los Comités nacionales del Codex en la Región asiática del Codex	-	CC/ASIA, 8a R.	ALINORM 91/15 (párr. 77)
Determinación de indicadores regionales para el seguimiento de los progresos realizados en la promoción de la inocuidad de los alimentos para uso de los Estados Miembros	-	a) OMS b) CC/ASIA, 8a R.	ALINORM 91/15 (párr. 208)
Programas regionales de certificación e inspección de exportaciones e importaciones de alimentos	-	CC/ASIA, 8a R.	ALINORM 91/15 (párr. 137)
Programas regionales y nacionales sobre control de micotoxinas en los alimentos	-	CC/ASIA, 8a R.	ALINORM 91/15 (párr. 145)
Proyecto de prácticas de higiene para la venta de alimentos en las calles	-	a) Gobiernos de la Región asiática del Codex b) CC/ASIA, 8a R.	ALINORM 91/15 (párr. 170)
Actividades relacionadas con el control de residuos de plaguicidas en los alimentos	-	CC/ASIA, 8a R.	Actividad continua
Elaboración de normas regionales para alimentos tradicionales con potencial para el comercio	-	a) Indonesia, India b) CC/ASIA, 8a R.	ALINORM 91/15 (párrs. 184, 185)
Código de prácticas para aletas de tiburón secas	-	a) CCFFP b) Com. Ejecutivo c) CC/ASIA, 8a R.	ALINORM 91/15 (párr. 189)
Examen de la cuestión de la inclusión de especies de pescado en el Proyecto de Norma para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente	-	CCFFP	ALINORM 91/15 (párr. 192)

Directrices para el Control de los Alimentos de "Bajo Contenido Energético" o "Reducido Contenido Energético" en los Países Asiáticos"	- a) Com. Ejecutivo b) Tailandia c) CC/ASIA, 8a R.	ALINORM 91/15 (párr. 194)
Aplicación de las disposiciones de etiquetado de los alimentos en los países asiáticos	- CCFL	ALINORM 91/15 (párr. 197)
Aspectos de inocuidad incorporados en los alimentos tradicionales y su mejoramiento	- a) Nepal b) CC/ASIA, 8a R.	ALINORM 91/15 (párr. 206)

APPENDIX I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRMAN
PRESIDENT
PRESIDENTE

Dr. Pakdee Pothisiri
 Deputy Secretary General
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Devesm Palace
 Samsen Road
 Bangkok 10200, Thailand

BAHRAIN
BAHREIN

Mr. Ebrahim Ali Hamad
 Supervisor of Food Hygiene
 Public Health Directorate
 Ministry of Health
 P.O. Box 42

CHINA (Cont'd)

Mr. Zhou Xing Hai
 Project Senior Official
 The State Administration
 of Import & Export Commodity
 Inspection
 12, Jianguomenwai
 Beijing 100050

CHINA
CHINE
CHINA

Mr. Xu Guanghua
 Senior Agronomist
 Dept. of Science and Technology
 Ministry of Agriculture
 Beijing 100026

Mrs. Luo Xueyun
 Deputy Director
 Institute of Food Safety
 Control & Inspection
 Ministry of Public Health
 29 Nan Wei Road
 Beijing 100050

INDIA
INDE
INDIA

Mr. Balbir Singh, I.A.S.
 Joint Secretary
 Ministry of Health and
 Family Welfare
 Government of India
 Nirman Bhavan
 New Delhi

Mrs. Debi Mukherjee
 Assistant Director General (PFA)
 Ministry of Health and Family
 Welfare
 Government of India
 Nirman Bhavan
 New Delhi

INDONESIA
INDONESTIE
INDONESIA

Prof. Dr. Florentinus Winarno
 Vice Chairman CAC
 Development Centre, IPB
 Dept. of Culture & Education

P.O. Box 61
 Bogor

Mr. Ading Suryana
 Director of Food Control
 Ministry of Health
 Jl. Percetakan Negara No. 23
 Jakarta

Dr. Ignatius Suharto
 LIPI - INDONESIA
 UPT-KIMIA
 Jl. Sukarno-Hatta 470/205 A
 Bandung

Mrs. Sjamsimar Sitaba
 Head of Sub-Directorate of Food
 Legislation
 Directorate General of Drug and
 Food Control
 Ministry of Health
 Jl. Percetakan Negara 23
 Jakarta 10570

Dr. Indira Darmawan
 Technical Staff
 NPC INS/86/015
 Directorate for Standardization
 and Quality Control
 Ministry of Trade
 Jl. Abdul Muis 87
 Jakarta

Mr. Sigit Sunarto Notowijoyo
 Chief, Agriculture Investment/
 Secretary of Standardization
 Committee
 Bureau of Planning
 Ministry of Agriculture
 Jl. Harsono RM. No. 3
 Ragunan, Pasar Minggu
 Jakarta Selatan

IRAQ

Mr. Ridha Ahmed
 Government Official
 Ministry of Health
 Baghdad

JAPAN
JAPON
JAPON

Mr. Rentaro Ito
 Deputy Director
 Food Sanitation Division
 Ministry of Health and Welfare
 1-2-2, Kasumigasek, Chiyodaku
 Tokyo

Mr. Nobuhiko Yoshioka
 Deputy Director
 Consumers' Economy Division
 Food and Marketing Bureau
 Ministry of Agriculture,
 Forestry and Fisheries
 Tokyo

Mr. Masatoshi Matsui
 Ministry of Foreign Affairs
 Higashikurume
 Tokyo

Mr. Yuichi O'Hara
 Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 5-8 Kyobashi 1-Chome
 Chuo-ku, Tokyo

KOREA (REPUBLIC OF)
COREE (REPUBLIQUE DE)
COREA (REPUBLICA DE)

Dr. Baik Duck Woo
 Director
 Dept. of Hygiene, N.I.H.
 Ministry of Health
 and Social Affairs
 5-Nokbondong Enpyon
 Seoul

KUWAIT
KOWEIT

Mr. Ali Ahmad Alfaras
Deputy Director of Food Control
Kuwait Municipality
P.O. Box 10 Safat

Mr. Ahmad Mohammed Ali
Engineer
Ministry of Commerce and Industry
Standards and Metrology Dept.

Mr. Yacoub Al-Mutawa
Director of Public Health Lab
Ministry of Health
Dept. of Public Health

MALAYSIA
MALAYSIE
MALASIA

Dr. Azizan Ghazali
Deputy Director of Health Services
Ministry of Health
Block E, Govt. Complex
Jalan Dungun, Damansara Heights
50490 Kuala Lumpur

Mr. Abd. Zaman Samat
Assistant Director
City Hall Kuala Lumpur
Department of Hawkers & Petty
traders, City Hall
Kuala Lumpur

Mr. Anuar Ariffin
Assistant Director of Health
Ministry of Health
Jalan Cenderasari,
50480 Kuala Lumpur

Mr. Yeo Heng Hau
Principal Assistant Secretary
Ministry of Primary Industries
6th Floor, Menara Dayabumi
Jln. Sultan Hishamuddin
KLuala Lumpur

Mr. Basri Zakaria
Senior Agricultural Officer
Ministry of Agriculture
Jalan Sultan Salahuddin
50624 Kuala Lumpur

MALAYSIA (Cont'd)

Mrs. Soh Swee Keng
Head, International Standards Unit
Standards and Industrial Research
Institute of Malaysia (SIRIM)
P.O. Box 35
47000, Shah Alam
Selangor Darul Ehsan

Mr. Mohd Salleh Kassim
Director of Enforcement
Palm Oil Registration and Licensing
Authority - Kuala Lumpur (PORLA)
Ministry of Primary Industries
P.O. Box 12184
50770 Kuala Lumpur

Miss Norlaili Abdul Aziz
Medical & Health Officer
City Hall of Kuala Lumpur
Health Department
Jalan Tun Razak
Kuala Lumpur

Mrs. Noraini Br.Mohd. Othman
Food Technologist
Ministry of Health
4th Floor, Block E.
Offices Complex
Jalan Dungun, Damnsara Heights
50490 Kuala Lumpur

Mr. Hithaya Jeevan
Chemist
Department of Chemistry
Jalam Sultan
4666 Petaling Jaya

Mrs. Sawiyah Alias
Agricultural Officer
Ministry of Agriculture
Dept. of Agriculture
Kuala Lumpur

Mr. Zulfakaer Maimon
Senior Health Inspector
City Hall of Kuala Lumpur
Jabatan Kesihatan
Dewan Bandaraya K.L.
Jln. Tun Razak
Kuala Lumpur

MALAYSIA (Cont'd)

Mrs. Rozita Baharuddin
Administrative Officer
Palm Oil Registration and
Licensing Authority (PORLA)
Ministry of Primary Industries
P.O. Box 11555
50770 Kuala Lumpur

Mr. Adinan Husin
Director, food Technology
Division, MARDI
Malaysian Agriculture Institute
P.O. Box 12301
Kuala Lumpur 50774

Mrs. Nor'aini Sudin
Head, Technical Advisory Service
Palm Oil Research Institute of
Malaysia
Ministry of Primary Industries
P.O. Box 10620
Kuala Lumpur 50480

Mr. Mohamad Nasir
Senior Health Inspector
Dewan Bandaraya
Jabatan pengurusan Penjaja
Dewan Bandaraya
174 Jin Tuanku ABD Rahman
Kuala Lumpur

NEPAL

Dr. Tika Karki
Director, Central Food
Research Laboratory
Ministry of Agriculture
Babar Mahal
Kathmandu

PHILIPPINES
PHILIPPINES
FILIPPINAS

Mr. Nerius Roperos
Director
Bureau of Plant Industry
Dept. of Agriculture
San Andres St. Malate
Manila

PHILIPPINES (Cont'd)

Mrs. Filipinas Caliboso
Manager, Food Protection Dept.
National Post-Harvest
Institute for Research and
Extention
Department of Agriculture
Munoz
Nueva Ecija

SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA

Mr. Sirag Massode
Director of Standard Department
Saudi Arabia Standard
Organization
P.O. Box 3437
Riyadh 11471

Mr. Yacoub Al-Turki
Food Specialist in
Standard
Saudi Arabian Standards
Organization
P.O. Box 3437
Riyadh 11471

SINGAPORE
SINGAPOUR
SINGAPUR

Mr. Chia Hong Kuan
Head, Food Control Dept.
Ministry of the Environment
The Environment building
40 Scotts Road
Singapore 0922

THAILAND
THAILANDE
THAILANDIA

Professor Vichai Tanphaichitr
Director
Research Centre
Faculty of Medicine
Ramathibodi Hospital
Rama VI Road
Bangkok 10400

THAILAND (Cont'd)

Mr. Thien Mekanontachai
Deputy Secretary-General
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Bangkok 10400

Mrs. Phani Na Rangsi
Senior Expert
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Bangkok 10400

Miss Kanya Sinsakul
Director Standardization Division
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Bangkok 10400

Mrs. Marisa Hotrabhavananda
Director, Office of National Codex
Alimentarius Committee
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Bangkok 10400

Miss Sasithorn Suntharak
Director, Technical and Foreign
Relations Division
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Bangkok 10400

Mrs. Yanee Vanasatit
Director, Food Control Division
Food and Drug Administration
Sam Sen Road
Bangkok 10200

Mr. Thaveesak Chanmanee
Director, Inspection Division
Food and Drug Administration
Sam Sen Road
Bangkok 10200

Mrs. Suparb Suanpan
Senior Nutritionist
Nutrition Division
Department of Health
Sam Sen Road
Bangkok 10200

THAILAND (Cont'd)

Miss Srisit Karunyavanij
Medical Scientist
Division of Food Analysis
Department of Medical Sciences
Bangkok 10100

Mrs. Pranee Srisomboon
Division of Food Analysis
Department of Medical Sciences
Bamrung Muang Road
Bangkok 10100

Dr. Poonsap Virulhakul
Senior Food Technologist
Fishery Technological Development
Division
Department of Fisheries
64 New Road
Bangkok 10120

Mr. Wipit Chaisrisongkram
Veterinary Public Health Section
Division of Disease Control
Department of Livestock
Development
Phaya Thai Road
Bangkok 10400

Mrs. Nuansri Tayaputch
Research Scientist
Department of Agriculture
Phahon Yothin Road
Bangkok 10900

Mrs. Praneet Udomsithiseth
Scientist, Commodity Standards
Division
Department of Foreign Trade
Bangkok 10200

Mrs. Nantana Kaewubon
Director of Biological Science
Division
Department of Science Service
Rama VI Street
Bangkok 10400

Associate Professor Anothai
Jatanasen
Head, Department of Nutrition
Faculty of Public Health
Rajvithi Road
Bangkok 10400

THAILAND (Cont'd)

Dr. Saipin Maneepun
 Director, Institute of Food
 Research and Product Development
 Kasetsart University
 Bangkhen
 Bangkok 10900

Dr. Pong Vananuvat
 The Federation of Thai
 Industries - Food
 Processing Group
 394/14 Samsen Road, Dusit
 Bangkok 10300

Mr. Kamchai Iamsuri
 Director
 Board of Trade of Thailand
 150 Rajbopit Road
 Bangkok 10200

Associate Professor Danis
 Davitiyananda
 Head, Department of Veterinary
 Pharmacology
 Faculty of Veterinary Science
 Chulalongkorn University
 Bangkok 10500

Dr. Sakdiprayoon Deema
 Inspector General
 Ministry of Agriculture and
 Co-operatives
 Rajchadamnoen Avenue
 Bangkok 10200

Mrs. Nongyow Thongtan
 Director, Agricultural Chemistry
 Division
 Department of Agriculture
 Bangkok 10900

Mr. Sthaphorn Vaidhyakarn
 Head, Seed Quality and Standard
 Branch
 Rice Research Institute
 Department of Agriculture
 Pahon Yothin Road
 Bangkok 10900

THAILAND (Cont'd)

Mr. Phot Inganinanda
 Rice Inspection Committee
 Board of Trade of Thailand
 Sathorn Thani Building
 No.2, Floor 16
 Sathorn North Road
 Bangkok 10500

Mrs. Marasee Surakul
 Assistant Secretary General
 Office of the National FAO
 Committee of Thailand
 Ministry of Agriculture &
 and Cooperatives
 Rajdamnern Avenue
 Bangkok 10200

Associate Professor Dr. Songsak
 Srianujata
 Institute of Nutrition
 Mahidol University
 Nakornchaisri
 Nakornpathom 73170

Mr. Wanchai Somchit
 Thai Food Processors' Association
 888/114 Ploenchit Road
 11th Floor Mahatun Plaza
 Bangkok 10330

Miss Nipaporn Boonyanandha
 Thai Fishery and Frozen Products
 Association
 160/194-7 Silom Road
 13th Floor, ITF Silom Palace
 Bldg.
 Bangruk, Bangkok 10500

OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR

BRUNEI DARUSSALAM
BRUNEI DARUSSALAM
BRUNEI DARUSSALAM

Mrs. Datin Masni Mohd Ali
 Head, Lab. of
 Scientific Services
 Ministry of Health
 Jalan Sumbiling
 B.X. Begawan 2003

KOREA (REPUBLIC OF)
COREE (REPUBLIQUE DE)
COREA (REPUBLICA DE)

Mr. Hwang E. Nam
 Korea Food Science & Technology
 Association
 720 Banghak-dong, Dobong-ku
 Seoul

Mr. Jung Yun Kim
 Korea IGTC Representative
 720 Banghak-dong, Dobong-ku
 Seoul

USSR
URSS

Mr. Serguei Morozov
 Director
 UNEACOM, Centre for
 International Projects
 P.O. Box 438, CIP, Moscow

Dr. Olga Doronina
 Project Coordinator
 Centre of International
 Project
 P.O. Box 438 CIP, Moscow

OBSERVERS
OBSERVATEURS
OBSERVADORES

Miss Boedaeri Trisilowati
 Q.A. Manager
 P.T. Indofood Interna Corp
 Ancol I/4-5
 Jakarta, Indonesia

Mr. Widodo
 P.T. Coca-Cola Indonesia
 5th Lippo, FE Bld.
 Jl. H.R. Raslinasaid Kav B10
 Jakarta 1294, Indonesia

Mr. Ignatius Herriyanto
 Manufacturing Specialist
 P.T. Food Specialities Indonesia
 Wisma Metropolitan II
 7th Floor, Sudirman Kav 31
 Jakarta 10002, Indonesia

OBSERVERS (Cont'd)

Dr. Rexilius Lutz
 Adviser
 German Agency for Technical
 Cooperation
 c/o Dept. Agriculture
 Malaysian, German Pesticide
 Project (MGPP)
 50480 Kuala Lumpur
 Malaysia

Dr. Chanin Charoenpong
 Senior Food and Drug Specialist
 Food Control Division
 The Food and Drug
 Administration
 Sam Sen Road
 Bangkok 10200, Thailand

Miss Daranee Mukhajonpun
 Food and Drug Specialist
 Food Control Division
 The Food and Drug
 Administration
 Sam Sen Road
 Bangkok 10200, Thailand

Mrs. Pranee Kiatsurayanont
 Food and Drug Specialist
 Technical Division
 Food and Drug Administration
 Samsen Road
 Bangkok 10200, Thailand

Mrs. Phimchai Vongvoravit
 Food and Drug Specialist
 Food Control Division
 The Food and Drug Administration
 Sam Sen Road
 Bangkok 10200, Thailand

Miss Pornpimol Kattinanondh
 Senior Food and Drug Inspector
 Inspection Division
 The Food and Drug Administration
 Sam Sen Road
 Bangkok 10200, Thailand

OBSERVERS (Cont'd)

Miss Mayuree Bamrongchatudom
Food and Drug Specialist
Food Control Division
The Food and Drug Administration
Sam Sen Road
Bangkok 10200, Thailand

Miss Churairat Rungrodjanarak
Medical Scientist
Division of Food Analysis
Department of Medical Sciences
Bangkok 10100, Thailand

Mrs. Gobtong Thoophom
Medical Scientist
Division of Food Analysis
Department of Medical Sciences
Bangkok 10100, Thailand

Mr. Prakai Boriboon
Medical Scientist
Division of Food Analysis
Department of Medical Sciences
Bangkok 10100, Thailand

Mr. Glar Issarapirom
Medical Scientist
Division of Food Analysis
Department of Medical Sciences
Bangkok 10100, Thailand

Miss Attaya Kungsuwan
Fishery Technologist
Fishery Technological Development
Division
Department of Fisheries
Ratchadamnoen Avenue
Bangkok 10200, Thailand

Mrs. Puengpit Dulyapach
Chief, Farm home improvement
Sub-Division
Agricultural Administrative
Development Division
Department of Agricultural Extension
Bangkhen, Bangkok 10900, Thailand

Mrs. Supranee Impituksa
Scientist
Agricultural Toxic Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

OBSERVERS (Cont'd)

Miss Poonsri Jirathana
Scientist
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Miss Kulwilai Suthilucksanavanish
Scientist
Agricultural Chemistry Divisions
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mr. Adul Suwannate
Scientist
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mrs. Chavaratana Thubthimthai
Scientist
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mr. Thai Leekijiwatana
Scientist
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mrs. Panneeka Attanon
Scientist
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mr. Charun Pornkuntham
Scientist
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

OBSERVERS (Cont'd)

Mrs. Lilly Pranusorn
Scientist
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mr. Bunlert Sirichai
Scientist
Department of Foreign Trade
Sanam Chai Road
Bangkok 10200, Thailand

Mr. Sunon Anilbol
Commodity Standards Technical
Officer
Office of Commodity Standards
Department of Foreign Trade
Rajdamnern Avenue
Bangkok 10200, Thailand

Mr. Somsak Tanasupawat
Commodity Standards Technical
Officer
Office of Commodity Standards
Department of Foreign Trade
Rajdamnern Avenue
Bangkok 10200, Thailand

Mrs. Fookiat Sinakhom
Nuclear Chemist
Waste Disposal Division
Office of Atomic Energy for on
Peace
Vibhavadi Rangsit Road
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mrs. Pornsri Polphong
Radiation Physicist
Radiation Measurement Division
Office of Atomic Energy for Peace
Vibhavadi Rangsit Road
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mr. Vuttichai Wanglee
Rice Inspection Committee
Board of Trade of Thailand
4195 Chiang Mai Roa
Klongsan
Bangkok 10600

OBSERVERS (Cont'd)

Dr. Palarp Sinhaseni
Standards Testing Quality Control
Services Programme Co-ordinator
Office of the Science & Technology
Development Board
6th Floor, Jaran Insurance Building
401 Rachadapisek Road
Bangkok 10310, Thailand

Assistance Professor Luckana
Rujanakaikarn
Deputy Dean, Faculty of
Agriculture
Faculty of Agriculture
Chiang Mai University
Huai Kaeo Road
Chiang Mai 50002, Thailand

Miss Metanee Sukontarug
Standard Officer
Office of National Codex
Alimentarius Committee
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Bangkok 10400, Thailand

Mr. Vichai Trangkhasombat
The Coca-Cola Export Corporation
17th Floor Regent House
183 Rajdamri Road
Bangkok 10330, Thailand

Mr. Vichit Chank
The Coca-Cola Export Corporation
17th Floor Regent House
183 Rajdamri Road
Bangkok 10330, Thailand

Mr. Sommart Prapertchob
Food Legislation Manager
Nestle (Thailand) Co., Ltd.
500 Amarin Tower
Ploenchit Road
Pathumwan, Bangkok 10330
Thailand

Miss Kanchana Nate-on
Assistant Director
Ministry of Commerce
29/1 Singharaj Road
Chiang Mai 50000, Thailand

OBSERVERS (Cont'd)

Miss Chanchai Jaengsawang
Food Analysis Division
Deputy of Medical Sciences
Ministry of Public Health
Sam Sen Road
Bangkok 10200, Thailand

Mrs. Somjai Wichaidit
Deputy Director
Research Center
Ramathibodi Hospital
Rama VI Road
Bangkok 10400, Thailand

Mr. Chairroj Jitkaew
Group Quality Assurance Manager
Nestle (Thailand) Co., Ltd.
500 Amarin Tower
Ploenchit Road
Pathumwan, Bangkok 10330
Thailand

Mrs. Prima Wangwongwiroj
Thai Industrial Standards
Institute
Ministry of Industry
Rama VI Road,
Bangkok 10400, Thailand

Mr. Somrual Dokmaihom
Plant Protection Division
Dept. of Agriculture Extension
Ministry of Agriculture
& Cooperatives
Phaholyothin Road
Bangkhen, Bangkok 10900, Thailand

Ms. Suchinda Nimanitaya
Faculty of Agriculture
Chiang Mai University
Hai Kaeo Road
Chiang Mai 50002, Thailand

Miss Ratana Thanomsakyooth
Foreign Relations Officer
Office of the National FAO
Committee of Thailand
Ministry of Agriculture &
and Cooperatives
Rajdamnern Avenue
Bangkok 10200, Thailand

OBSERVERS (Cont'd)

Mr. F.S. Chu
Professor
Dept. of Food Microbiology
University of Wisconsin
Madison, WI. 53706
U.S.A.

Mr. Stanley Nesheim
Research Chemist
U.S. Food & Drug Administration
HFF-423, 200 c street S.W.
Washington D.C. 20204
U.S.A.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Dr. Eduardo R. Mendez
Chairman of the Commission
P.O. Box 60-486
Mexico D.F. 03800

FAO

Mr. H. Tsuchiyan
Deputy Regional Representative
FAO Regional Office for Asia and
The Pacific
Maliwan Mansion
39 Phra Atit Road
Bangkok 10200, Thailand

Dr. R.U. Qureshi

Regional Food Policy and Nutrition
Officer
FAO Regional Office for Asia and
the Pacific
Maliwan Mansion
39 Phra Atit Road
Bangkok 10200, Thailand

Mr. Floyd Haugen
Chief Technical Advisor
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
JI. M.H. Thamrin 14
P.O. Box 2338
Jakarta, Indonesia

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont'd)FAO (Cont'd)

Dr. Ramesh V. Bhat (FAO consultant)
 Assistant Director
 National Institute of Nutrition
 Hyderabad - 500 001
 India

IOCU

Mrs. Annelies Allain
 IOCU Representative
 P.O. Box 1045
 10830 Penang, Malaysia

UNEP

Mr. K. Onogawa
 Deputy Regional Representative
 UNEP Regional Office for Asia
 and the Pacific
 UN Building, Rajadamnern Avenue
 Bangkok 10200, Thailand

WHO

Dr. Ali Basaran
 WHO Regional Adviser
 WHO, Western Pacific Region
 U.N. Avenue
 P.O. Box 2932
 Manila, Philippines

Dr. Han Tun
 WHO Liaison Officer
 C/O ESCAP
 United Nations Bldg.
 Rajdamnern Avenue
 Bangkok 10200, Thailand

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont'd)JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Mr. R.J. Dawson
 Senior Officer
 Food Quality and Consumer
 Protection Group
 Food Policy and Nutrition Division
 FAO - Via delle Terme di
 Caracalla
 00100 - Rome, Italy

Dr. N. Rao Maturu
 (Secretary)
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards
 Programme
 FAO - Via delle Terme di
 Caracalla
 00100 - Rome, Italy

Dr. Gerald G. Moy
 Food Safety Adviser
 WHO Western Pacific Centre
 for the Promotion of
 Environmental Planning and
 Applied Studies
 P.O. Box 12550
 50782 Kuala Lumpur, Malaysia

ALINORM 91/15
APENDICE II

ACTIVIDADES DE LA ASEAN

- I. Resumen de las actividades de investigación y aplicaciones en el sector de los alimentos en los países de la ASEAN*
- 1.1 Proyecto de la ASEAN sobre proteínas (1974-84)
- Se desarrollaron y comercializaron las materias primas de que se disponía en la Región
 - Se mejoraron la tecnología y prácticas higiénicas en relación con los alimentos tradicionales fermentados
- 1.2 Materiales de desecho de los alimentos en la ASEAN (1980-89)
- Las tecnologías elaboradas por el proyecto pueden clasificarse en:
- Tecnologías para la producción de biogás
 - Tecnologías de membrana
 - Tecnologías para la elaboración de piensos, y
- Otras tecnologías que se elaboraron
- Producción de bebidas a base de coco carbonatadas y sin carbonatar
 - Mejoramiento del procedimiento de cocción por sal para el pescado
 - Transformación de residuos de la elaboración del pescado en salsas de pescado
- 1.3 Costumbres alimentarias en la ASEAN (1982-89)
- Se examinó la importancia de las costumbres alimentarias para mejorar la situación nutricional de las poblaciones de la Región.
 - Se creó en la ASEAN una red de datos sobre alimentos para su divulgación y el intercambio de información entre los países miembros.

* Brunei, Filipinas, Indonesia, Malasia, Singapur y Tailandia.

1.4 - Investigación y aplicaciones en materia de tecnología alimentaria en la ASEAN (1982-89)

Las actividades cooperativas regionales fueron las siguientes:

- Manipulación de alimentos elaborados: frutas y hortalizas, cereales y semillas oleaginosas, y otros productos
- Producción y uso de enzimas microbianos
- Inocuidad y toxicología de los alimentos

Objetivos del proyecto de investigación y aplicaciones de tecnología alimentaria:

- i) Acelerar la transferencia de tecnología mediante
 - producción y ensayo comercial de carácter experimental
 - organización de un centro de elaboración comunitario
 - transferencia directa de información pertinente
- ii) Continuar intensificando la información que se necesita en lo que concierne a la calidad en la elaboración de alimentos en la ASEAN

II. Normas Alimentarias de la ASEAN (1986-90)

Al proporcionar subvenciones para la investigación a las distintas instituciones nacionales de la ASEAN que se ocupan de normas alimentarias, desarrollo académico e investigación, se ayuda a:

1. Inspeccionar las prácticas de elaboración, observar el nivel de BPF y proporcionar el asesoramiento y las sugerencias necesarias, especialmente para las plantas de elaboración de piñas en conserva, camarones congelados, atún en conserva y aceite de palma.
2. Estudiar las distintas diferencias que hay entre las normas y especificaciones nacionales de los países de la ASEAN y las normas vigentes o eventuales del Codex y otras importantes normas nacionales y/o reglamentos para la importación de piñas en conserva, camarones congelados, atún en conserva y aceite de palma.
3. Elaborar un proyecto auxiliar sobre Normas Alimentarias para confrontar y evaluar las normas alimentarias de la ASEAN.
4. Continuar desarrollando las capacidades regionales para el análisis de la calidad y la inocuidad de los alimentos en la ASEAN.

III. Anteproyecto para la Investigación y Aplicación de la Tecnología Alimentaria en la ASEAN (1990-94)

Objetivos

1. Crear industrias alimentarias de pequeña y mediana escala en la ASEAN
2. Mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos producidos en

1a ASEAN

3. Fomentar la transferencia de tecnología eficaz

Subproyectos con objetivos específicos

1. Subproyecto I: Desarrollo de productos alimenticios y su elaboración

Objetivos

- aumentar el valor añadido de la elaboración de los alimentos
 - aumentar las capacidades de la industria alimentaria de la ASEAN para emprender un desarrollo de productos alimenticios y de su elaboración con aplicaciones comerciales y en función del mercado
 - conocer la base científica para mejorar las técnicas tradicionales
2. Subproyecto II: Garantías de inocuidad y calidad de los alimentos

Objetivos

- elevar la calidad microbiológica de los productos alimenticios elaborados
- establecer buenos procedimientos de elaboración para la gama de productos alimenticios y su elaboración en la ASEAN

3. Subproyecto III: Transferencia de tecnología

Objetivos

- mejorar la capacitación y las aptitudes de comunicación de científicos y tecnólogos y facilitar la transferencia de información mejorada
- mejorar la cooperación técnica y de interacción entre las instituciones de investigación y la industria
- establecer colaboración en las actividades de investigación y desarrollo para aplicar la tecnología alimentaria de forma que resulte mutuamente ventajosa

Resultados que se prevén obtener con el proyecto

1. Reducción de las pérdidas comerciales y mayor penetración comercial de los productos exportados
2. Mantener y elevar la rentabilidad de las industrias mediante productos de elevado valor añadido
3. Aumento de los puestos de empleo
4. Desarrollar las tecnologías previstas; reducir al mínimo las pérdidas debidas a desechos, ineficiencia y peligros para la salud pública y lograr utilizar todo el potencial comercial

5. Mejorar la capacidad de responder a la necesidad de realizar actividades de investigación y desarrollo sostenidas y continuas
6. Reforzar las capacidades institucionales y de expertos en materia de extensión de la tecnología y desarrollar una mayor orientación comercial en materia de investigación y aplicaciones, así como establecer vínculos más estrechos de interacción con la industria.

ALINORM 91/15
APENDICE III

PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA PREPARACION
Y VENTA DE ALIMENTOS EN LAS CALLES
(En el Trámite 3)

SECCION 1. INTRODUCCION Y AMBITO DE APLICACION

Este código contiene una serie de requisitos y prácticas que deben observarse en la preparación y venta en las calles de alimentos y bebidas destinados al consumo directo. A los efectos de este código, quedan excluidos, de los alimentos que se venden en las calles, los alimentos preenvasados, las hortalizas y frutas frescas y la carne y pescado frescos.

Esta norma regulará todas las entidades individuales o jurídicas involucradas en la preparación o venta de alimentos y bebidas en las calles públicas y se aplicará a los lugares donde se preparan, los puntos donde se venden y los medios de transporte utilizados. Tiene por objeto asegurar que se ofrezcan a la venta productos alimenticios y bebidas inocuos, idóneos para el consumo, a fin de proteger la salud de las personas que utilicen este tipo de servicio alimentario. Los gobiernos deberán dar el debido reconocimiento a este sector extraoficial de empresas de venta de alimentos en las calles.

SECCION 2. DEFINICIONES

Alimentos que se venden en las calles - alimentos y bebidas listas para su consumo, preparados y/o vendidos por vendedores, sobre todo en las calles u otros lugares públicos análogos

Entérico - Perteneiente o relativo a los intestinos

Espujo - Escupitajo

Impermeable - Que impide que pase el agua

Vajilla - Todos los recipientes (vasos, bandejas y platos) utilizados para servir la comida

Agua residual - Agua procedente de los drenajes domésticos e industriales

Medio ambiente - El que rodea a los alimentos

Extraoficial - Clandestino, no oficial o autorizado

Ferecedero - Que se deteriora o descompone fácilmente

Agua corriente - Agua que sale del grifo

Gérmenes - Microbios

Plagas - Animales indeseables (insectos, roedores)

Los alimentos que se venden en las calles podrían agruparse en general en tres categorías principales: comidas, bocadillos y bebidas.

Los vendedores fijos de alimentos en las calles son los que desarrollan su actividad en sitios fijos, como delante de las escuelas, hospitales y oficinas, y en puntos de tráfico como gasolineras, estaciones de autobuses y transbordadores, estaciones de ferrocarril y cruces de carreteras. El otro tipo de unidades de venta fijas es el que se encuentra en casi todos los vecindarios, cuyos tenderetes (warung) y mesas constituyen los tipos más comunes de unidades de venta.

Los vendedores ambulantes de alimentos en las calles son los que transportan sus propias mercancías con las manos, en la cabeza, a espaldas, o colgadas en palos apoyados en los hombros, etc. o bien los que utilizan transporte de ruedas como bicicletas o carretas.

Fuentes de contaminación: Los alimentos que quedan expuestos o que se llevan de aquí para allá o se tienen en recipientes que no pudiendo estar resguardados quedan al descubierto pueden infectarse o contaminarse fácilmente por el polvo, gases de escape, insectos, microbios (de putrefacción o patógenos) y otros.

SECCION 3. REQUISITOS PARA INSUMOS E INGREDIENTES

Compra de insumos e ingredientes

Deberán comprarse sólo alimentos que se vendan en sitios limpios (que estén colocados en repisas, cestas o cajas pero nunca en contacto directo con el suelo) pues estos alimentos estarán menos contaminados que otros.

Deberá comprarse sólo carne procedente de los ganchos de las carnicerías o bien de mataderos autorizados, rechazando productos de mataderos clandestinos, pues la carne clandestina, no habiendo sido inspeccionada, podría proceder de animales enfermos.

Deberán comprarse sólo alimentos envasados con precinto de garantía o marca de fábrica y nunca alimentos sin etiqueta de origen no oficial para que, en caso de que surja una enfermedad a raíz de su consumo, sea fácil localizar al fabricante o al productor y aclarar así la cuestión de la responsabilidad y evitar nuevos brotes.

Deberán comprarse sólo productos que tengan las propiedades sensorias (color, olor, sabor, etc.) propias de los alimentos frescos y no de los que se han echado a perder, ya que ésa es la vía segura para obtener alimentos de la mejor calidad.

Los ingredientes que presentan riesgos para la salud deben comprarse en las tiendas legalmente autorizadas, que puedan dar garantías de que esos ingredientes sean sanos y estén garantizados por tratarse de un nivel de calidad alimentaria (tales como los colores alimentarios, edulcorantes artificiales y otros aditivos alimentarios).

Transporte, recepción y almacenamiento de insumos e ingredientes

Los productos utilizados en la preparación de comidas deberán ser transportados de tal forma que no se deterioren por el calor o la

duración del viaje, o bien por la contaminación debida a sustancias o productos que puedan transportarse junto con los alimentos. El vehículo o los medios de transporte deberán ser los que se usan exclusivamente para alimentos, puesto que las sustancias contaminantes pueden mezclarse accidentalmente con los alimentos y provocar su envenenamiento.

Los insumos y los ingredientes deben recibirse en un lugar limpio y protegido. La carne, los despojos comestibles y el pescado deberán colocarse en bandejas, y los productos a granel en recipientes limpios.

Los alimentos no perecederos, que no se deterioran fácilmente y que no se utilizan inmediatamente, deberán tenerse protegidos, cubiertos y en recipientes cerrados, para evitar así el contacto con plagas (moscas, cucarachas y roedores) que podrían contaminarlos.

Los alimentos perecederos que no se van a preparar inmediatamente, y que se estropean fácilmente, deberán mantenerse refrigerados para evitar que se deterioren y se vuelvan peligroso para comer.

Los recipientes que contengan alimentos deberán tenerse claramente identificados y lejos de los que contengan sustancias tóxicas o venenosas, porque al identificarlos correctamente pueden evitarse fatales accidentes.

SECCION 4. REQUISITOS PARA EL LUGAR O ZONA DE PREPARACION

El lugar de preparación deberá estar suficientemente iluminado, mantenerse permanentemente limpio y lejos de toda fuente de contaminación (basura, aguas residuales, animales) y estar completamente separado de los lugares de alojamiento, pues es muy probable que los alimentos queden contaminados durante su preparación y el peligro resulta más grave si el alimento debe consumirse crudo o sólo ligeramente cocido (salado).

Análogamente, si la preparación del alimento se completa en puntos de venta situados en las calles públicas, la zona deberá estar limpia, protegida del sol y el viento, separada y no accesible al público, por las mismas razones que se acaban de exponer.

Instalaciones y servicios sanitarios

Los lugares donde se preparan los alimentos deberán disponer de abundante suministro de agua potable, así como de servicios de evacuación de aguas residuales, y también de recipientes para la basura y los desechos de la preparación, dado que se trata de las medidas sanitarias fundamentales, necesarias para garantizar que los alimentos estén exentos de contaminación.

Si los alimentos se preparan en puntos situados en las calles públicas deberá también asegurarse que haya agua de buena calidad, y haya acceso a servicios de evacuación de aguas residuales y basura.

El agua en los puestos de venta deberá tenerse en recipientes de acero inoxidable que tengan una capacidad de al menos 20 litros y estén debidamente protegidos. Los cubos de la basura y los desechos deberán estar fabricados con material impermeable, ser fáciles de limpiar, y

con sacos de plástico dentro para facilitar la manipulación de la basura.

Las superficies destinadas a la elaboración y preparación deberán estar cubiertas con material impermeable, como plástico resistente o acero inoxidable, y estar limpias y en buenas condiciones.

Las cazuelas, utensilios y la vajilla deberán estar limpios y en buenas condiciones. No deberán utilizarse materiales no apropiados, como cobre, plomo u otros materiales tóxicos, ya que estos metales reaccionan fácilmente a contacto con los alimentos, especialmente si el alimento es ácido forma compuestos tóxicos.

El agua que se vaya a utilizar para la preparación de bebidas de consumo humano no cocidas para su venta en las calles deberá haberse hervido primero, antes de utilizarla.

Los vendedores de alimentos en las calles deberán disponer de un abundante suministro de agua limpia y potable, con instalaciones y servicios adecuados para su manipulación y almacenamiento, a fin de protegerla del detergente.

El suministro de agua deberá estar separado en dos recipientes bien identificados: uno para el agua potable y el otro para la no potable.

El hielo que se vaya a utilizar para la preparación de bebidas de consumo humano para la venta en las calles deberá estar preparado o fabricado con agua potable y su fabricación, manipulación y almacenamiento deberán hacerse de tal forma que esté protegido contra la contaminación.

SECCION 5. REQUISITOS PARA LA PREPARACION PRELIMINAR

Utensilios de manipulación

La superficie de madera sobre la que se cortan los alimentos deberá fregarse con jabón o detergente y agua después de cada operación, pues de esa forma se evita que el alimento que se manipula quede contaminado por el alimento eventualmente contaminado que ha estado en contacto con la superficie poco antes. El cepillo de fregar limpia los gérmenes y trozos de alimentos que hayan quedado entre las grietas de la madera.

Lavar con detergente y agua todos los utensilios (cuchillos, recipientes, etc.) antes de utilizarlos y entre una operación y otra, pues así se reduce el riesgo de que se contaminen los alimentos con utensilios sucios.

Mantener el carburante y cualquier otro producto inflamable en recipientes cerrados y claramente identificados, lejos de los alimentos y la cocina.

Cuando haya que mezclar ingredientes antes de cocinar o servir los alimentos, la operación deberá hacerse en recipientes destinados especialmente a esa finalidad. No utilizar otros recipientes que puedan haber contenido precedentemente productos tóxicos (por ejemplo, un bote de pintura o gasolina), pues el recipiente podría estar todavía impregnado de residuos de la sustancia tóxica, que podría pasar al

alimento, y también porque el material de que está hecho no es apropiado para contener alimentos.

Todos los utensilios deberán ponerse a remojo en agua caliente o en un detergente apropiado, y fregarse luego con jabón y enjuagarse con agua limpia. Los utensilios de madera u otros de tipo tradicional que sean difíciles de limpiar deberán ser tratados con vapor o agua hirviendo durante bastante tiempo para matar los microorganismos nocivos.

Prácticas higiénicas

Lavarse las manos con jabón y agua antes de manipular toda clase de alimentos. Es preciso disponer de un recipiente exclusivamente destinado al lavado de las manos, pues las manos sucias son la fuente principal de contaminación y los portadores de la mayor parte de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Lavar las verduras y otras hortalizas con agua abundante, prestando atención especial a las que se comen crudas, pues estas verduras podrían haber sido regadas con aguas residuales, en cuyo caso estarían muy contaminadas y su consumo constituiría grave riesgo para la salud.

Lavar todos los alimentos, incluso la carne, antes de prepararlos, para reducir los riesgos de contaminación.

El agua usada en la palangana deberá ser agua corriente y potable, de forma que al pasar por encima del alimento arrastre parte de los contaminantes.

La ropa de vestir deberá estar protegida con un delantal, y el pelo cubierto con un gorro mientras dure la operación de manipulación, pues de esa forma se evita que la ropa entre en contacto con los alimentos o que caigan pelos en los platos.

No llevar anillos en los dedos ni pulseras en las muñecas durante la manipulación de los alimentos.

Para reducir ciertos residuos de plaguicidas, las hortalizas deben lavarse completamente y si fuera necesario pelarlas antes de que se utilicen para la preparación de alimentos destinados a la venta en las calles.

Nadie que tenga llagas infectadas o la piel agrietada deberá manipular alimentos en ninguna ocasión, ya que las heridas infectadas constituyen un foco de gérmenes que pueden contaminar los alimentos por contacto.

SECCION 6. REQUISITOS PARA LA PREPARACION FINAL

Cocción y manipulación

Cocinar suficientemente los alimentos, sea hirviéndolos o recociéndolos directamente sobre la llama, pues el calor destruye muchos contaminantes, principalmente gérmenes y quistes parásitos.

Si el alimento no debe servirse inmediatamente, deberá tenerse en

un lugar fresco, bien ventilado o, mejor aún, refrigerado, pero jamás dejarlo al aire libre o expuesto al sol, pues si no se mantiene refrigerado los gérmenes proliferarán fácilmente.

Si hay que volver a calentar el alimento, debe calentarse sólo la porción que va a servirse; el alimento no debe volver a calentarse más de una vez, pues si no ha sido calentado suficientemente y se vuelve a calentar más de una vez, se multiplicarán todos los gérmenes que pueda haber en el alimento hasta el punto de volverse peligroso.

Los utensilios para cocinar deberán ser de material adecuado (madera o acero inoxidable) y los recipientes deberán ser resistentes al fuego y utilizados sólo para preparar los alimentos.

Los alimentos que se venden en las calles deberán tener protecciones o envolturas individuales o bien mantenerse dentro de recipientes para comidas, bocadillos y bebidas que los protejan contra cualquier contaminación posible.

Las operaciones de envasado deberán realizarse en condiciones tales que se impida que pasen contaminantes a los productos.

Prácticas higiénicas

No continuar cocinando con un utensilio que se haya utilizado para probar el alimento: tomar otro que esté limpio, pues es posible que se contamine el alimento con gérmenes que salen de la boca, especialmente si el cocinero está enfermo.

Evitar el estornudar y toser sobre los alimentos, especialmente si están listos para ser servidos, pues las minúsculas gotas de la tos y los estornudos contienen gérmenes que podrían contaminar el alimento.

Las ensaladas deberán prepararse con utensilios y jamás con las manos, pues éstas constituyen el principal vehículo de contaminación.

SECCION 7. REQUISITOS PARA LA COMERCIALIZACION

Cuando se transporta el alimento al lugar de venta, deberá llevarse dentro de recipientes herméticamente cerrados y protegidos de tal forma que no entren en contacto con superficies sucias (como el maletero o los asientos del coche), pues si el vehículo no está preparado para el transporte de productos alimenticios, hay que tomar todo tipo de precauciones para proteger el alimento.

El lugar donde se preparan los alimentos debe estar lo más cerca posible del lugar donde se venden, a fin de evitar que se deterioren durante su transporte a largas distancias.

Debería evitarse que los vendedores de alimentos en las calles, tanto los fijos como los ambulantes, vendan sus alimentos en lugares donde se hallen expuestos a considerables escapes de vehículos, como en las cercanías de una estación de autobuses (a causa de su contaminación de metales pesados). Los alimentos que se venden en las calles cerca de lugares como esos deben estar más rígidamente regulados que los que se venden en otros lugares.

Los alimentos que se venden en las calles o cerca de las escuelas, tanto en sitios fijos como mediante venta ambulante, deberán estar también regulados y vigilados más rigurosamente, pues la mayoría de los niños son más vulnerables a los tipos graves de contaminación.

El tenderete o quiosco que se requieren como unidad de venta de alimentos en las calles, tanto fijos como ambulantes, deberán estar diseñados y contruídos con gusto, utilizando material que pueda limpiarse fácilmente y proteger los alimentos contra el polvo y todo otro tipo de contaminación.

El punto de venta y la zona circundante

Los puntos de venta (quioscos, triciclos, tenderetes móviles, etc.) deberán estar contruídos con materiales sólidos y resistentes, limpios y en buenas condiciones, y mantenerse en sitios limpios cuando no se utilicen. No deberán utilizarse para ninguna otra finalidad.

Deberán colocarse en lugares donde no obstaculicen el tráfico de vehículos ni impidan el paso de los peatones, y en zonas establecidas por las autoridades.

Deberán tenerse siempre limpios y ordenados, incluídas las superficies de trabajo, mesas, bancos y cajones, armarios, cajas de vidrio, etc., pues el lugar no sólo debe presentarse agradable sino también adecuado para la venta de alimentos.

No deberán tenerse en el punto de venta artículos que no sean necesarios para la manipulación y comercialización de alimentos, como ropa de vestir, mantas, calzado, etc., pues estos objetos pueden contaminar los alimentos.

El punto de venta no deberá utilizarse como habitación permanente o temporal, sino que deberá destinarse exclusivamente a la manipulación y comercialización de alimentos, pues de esa forma se evitarán ulteriores fuentes de contaminación de los mismos.

La zona que rodea el punto de venta deberá tenerse limpia y ordenada pues, de esa forma, además de presentarse más atrayente para el consumidor, se evitará que el ambiente circunstante se ensucie ulteriormente y contamine a su vez los alimentos.

No deberá permitirse la presencia de animales en el punto de venta o cerca de él, pues los animales podrían contaminar el alimento y transmitir enfermedades.

Protección y servicio de alimentos

Los alimentos y las bebidas expuestas a la venta deberán estar protegidos con cajas de vidrio y cubiertas de tela metálica o material plástico. Sería preferible que los alimentos y las bebidas se sirvieran en platos, envolturas y vasos para tirar. En caso de que eso no sea posible, los platos, envolturas y vasos deberán estar limpios y en buenas condiciones.

Si el punto de venta es un vehículo móvil, el compartimiento del conductor deberá estar adecuadamente separado de la zona del vehículo reservada a los alimentos. Los alimentos que queden sin

vender al final de la jornada no deberían utilizarse tal vez al día siguiente.

Los alimentos preparados para llevarlos consigo deberán venderse envueltos en papel o plástico limpios y sin usar. Está prohibido usar papel o plástico impreso, especialmente si entra en contacto directo con el alimento.

En los puntos de venta está sólo permitido la preparación final de los alimentos, o bien calentarlos y servirlos.

Los utensilios que se emplean para la venta de alimentos deben estar limpios, cubiertos y protegidos, pues fácilmente se contaminan si se dejan sucios o sin proteger.

Lavar los utensilios con detergente y agua potable y corriente, descartando categóricamente el uso de cubos u otros recipientes que contengan agua que no se haya tirado inmediatamente después de haberla utilizado, pues si se usa la misma agua dos veces puede contaminarse y volver a contaminar a su vez los utensilios que en ella se laven.

Servir los alimentos con utensilios que puedan lavarse fácilmente, pues de esa forma será más difícil que queden en los utensilios residuos de alimentos, lo cual favorecería la proliferación de gérmenes.

Servir los alimentos de forma adecuada, conservando los utensilios en el debido lugar, evitando que las manos entren en contacto con los alimentos o con la superficie que estará en contacto con ellos.

No tocar dinero y alimentos al mismo tiempo; la persona que prepara y sirve los alimentos no debería tocar el dinero y, en caso de que eso no se pueda evitar, deberá lavarse las manos antes de volver a servir los alimentos, y deberá tener una palangana de agua aparte, pues el dinero es un elemento muy contaminante.

Requisitos para el vendedor-manipulador

Las personas que manipulan los alimentos (tanto al prepararlos como al venderlos) deberán estar en buena salud, por lo cual deberán someterse a exámenes médicos periódicos que demuestren el estado de su salud con certificados renovables cada seis meses o cada año. Este reconocimiento consistirá en un examen clínico general, un examen del esputo para detectar portadores o diseminadores del bacilo de la tuberculosis o la presencia de cortes o llagas infectados, así como para detectar si la persona es portadora sana de enfermedades entéricas, para dar así mayor seguridad respecto a los alimentos que se van a consumir. Deberá ser indispensable y obligatorio tener una cartilla sanitaria para todo el que vende o manipula alimentos.

Todo vendedor-manipulador de alimentos deberá llevar ropa adecuada consistente en un delantal por lo menos, un gorro para los hombres y un pañuelo para las mujeres, siempre limpios y en buenas condiciones; deberían ser preferiblemente blancos o de color claro.

Todo manipulador-vendedor debería recibir una capacitación en manipulación higiénica de los alimentos que comprenda por lo menos los siguientes aspectos: el concepto de enfermedades transmitidas por los

alimentos; higiene ambiental y prácticas de protección de los alimentos. Las autoridades deberán prestar atención prioritaria a la capacitación en higiene alimentaria, pues es la que ofrece al manipulador-vendedor el conocimiento necesario para ofrecer un producto destinado al consumo directo en condiciones higiénicas adecuadas.

El manipulador-vendedor deberá observar prácticas higiénicas elementales: pelo corto, uñas cortas y limpias, manos limpias, no toser ni estornudar sobre los alimentos, no manipular los alimentos si se tienen cortes o infecciones en la piel, no fumar mientras se preparan o se sirven los alimentos. La razón de todo ello es que la puesta en práctica de costumbres higiénicas permite al público consumidor poder contar con alimentos preparados y servidos en las mejores condiciones higiénicas.

Manipulación y eliminación de desechos

El cubo de la basura deberá mantenerse lejos de donde se manipulan los alimentos y llevar siempre una tapa, pues de esa forma se evita que se convierta en un foco de atracción de plagas.

Los desechos sólidos (basuras, etc.) deben estar absolutamente separados de los residuos líquidos (agua para lavar) pues, a parte de que son más fáciles de eliminar, se reduce el peligro de contaminación.

La eliminación de los desechos separados se hará de la forma siguiente:

- los residuos de la limpieza se echan en un recipiente destinado para esta finalidad, que luego se encargará de recoger el servicio público de recolección de basuras;
- los residuos de alimentos pueden conservarse para alimentar a los animales;
- los residuos líquidos se echarán en el desagüe más cercano.

De esa forma se evitará que los residuos sólidos obstruyan los drenajes que se convertirían en foco de contaminación y proliferación de plagas.