



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

ACTA DE LA REUNION ORDINARIA N° 65 DEL PLENO DEL COMITE NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS

I. LUGAR/FECHA Y HORA DE INICIO

En las instalaciones de DIGESA, el día 18 del mes de agosto del 2011, a las 10:20 horas, se desarrolló la reunión plenaria N° 65 del Comité Nacional del Codex Alimentarius.

II. QUORUM

Se verificó el quórum respectivo conforme a lo establecido en el Art. 10° de la R.M. N° 124-2000-SA-DM, procediéndose a dar inicio a la agenda establecida.

La reunión fue conducida por la Ing. Rosa María Cerna Zeta – Punto de Contacto del Comité Nacional del Codex y por la Ing. Paola Fano Castro – Secretario Técnico del Comité Nacional del Codex, por encargo del Presidente del Comité Nacional del Codex Dr. Edward Cruz Sánchez.

III. ASISTENTES PERTENECIENTES AL PLENO DEL COMITÉ NACIONAL DEL CODEX

NOMBRE	CARGO	ENTIDAD
Rosa María Cerna Zeta	Punto de Contacto del Comité Nacional del Codex	DIGESA
Paola Fano Castro	Secretaria Técnica del Codex	DIGESA
Julián Gamero	Miembro Titular	MINCETUR
José Carlos Farfán	Miembro Alterno	MINISTERIO DE ECONOMIA y FINANZAS
Angélica Yovera Aliaga	Miembro Alterno	PROMPERU
Patricia Castro Espinoza	Miembro Alterno	INDECOPI

IV. DESARROLLO DE LA AGENDA PROGRAMADA

1. Aprobación del Acta de Reunión del pleno del CNC N° 64

Se procedió a circular el acta de la reunión del pleno N° 64 del CNC, circulada previamente por correo a fin de que sea firmada respectivamente por los asistentes a dicha reunión.

2. Informe sobre la postergación del Coloquio del Hemisferio a realizarse en Costa Rica

Se informó a los miembros del Pleno del CNC sobre la postergación del Coloquio del Hemisferio a realizarse en Costa Rica, por parte de los EEUU a través del correo remitido por parte de la Secretaría Codex de los EEUU.



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

3. Informe de la participación en inscripción para el Comité de Inspección y Certificación de Alimentos a realizarse del 17 al 21 de octubre de 2011

Por acuerdo del Pleno la comisionada a participar en el Comité de Inspección y Certificación de Alimentos será la Ing. María De la Colina Ochoa.

Asimismo, por acuerdo del Pleno se decidió que la Ing. De la Colina, sea la coordinadora de este comité a nivel nacional, para lo cual se enviará las cartas solicitando la designación de miembros titular y alternos a las siguientes instituciones: SENASA, SANIPES, SNOA, Organismos de Certificación, INDECOPI.

4. Informe de la justificación presentada al IICA para los Comités de Nutrición y Regímenes Especiales de Alimentos y el de Higiene de los Alimentos.

Esta Secretaría procedió a remitir en las fechas indicadas las justificaciones para la postulación ante el IICA para los comités mencionados en el numeral 4 de la presente acta:

JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN DE REPRESENTANTE PERUANO EN EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y REGÍMENES ESPECIALES DE ALIMENTOS-33^o Reunión

1) IDENTIFICACIÓN DEL TEMA DE INTERÉS

Cabe señalar que hasta el momento en la página oficial del Codex Alimentarius no se define el programa final del Comité. El Perú tiene interés en los siguientes temas de agenda de la 33^a Reunión del CCNFSDU:

Tema: Revisión y el posible complemento de los valores de referencia de nutrientes (VRN) con fines de etiquetado nutricional:

Sobre este tema existió una amplia discusión acerca de la inclusión de la evidencia "probable", en razón que si únicamente se tiene en cuenta la evidencia "convinciente", no resulta posible establecer Valores de Referencia Nutricional para algunos nutrientes importantes como es el caso de la fibra dietética y el azúcar, asimismo los criterios para la evidencia "probable" no eran lo suficientemente sólidos y a su vez este no resulta suficiente para fines normativos.

Teniendo en cuenta que uno de los programas nacionales es mejorar las estrategias nutricionales, las normativas deben ser precisas y dar una información clara a las empresas.

Tema: Revisión de los Principios Generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos:

En este tema en particular es importante para el Perú puesto que se debe revisar los principios a fin de que reflejen las prácticas actuales y se garantice que la adición de nutrientes esenciales a los alimentos sea racional y no desemboque en adiciones indiscriminadas que puedan suponer un riesgo para la salud debido a un exceso, una carencia o un desequilibrio de dicho nutrientes.

Esta revisión se debe centrar en la necesidad de aclarar si la intención de la propuesta es la de



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

afirmar que los principios actuales resultaban aplicables tanto a las adiciones obligatorias como discrecionales de nutrientes esenciales y si resultaba aplicable a ambas un objetivo similar; y el examen de la necesidad de revisar la definición de "enriquecimiento" en los principios generales actuales, de modo que su objetivo no se limite a evitar o corregir la carencia demostrada de un nutriente esencial, sino lograr otros beneficios relativos a la salud pública, como alcanzar los valores de ingesta de nutrientes recomendados y reducir el riesgo de ingestas insuficientes, tal como lo demuestran los datos científicos pertinentes. La delegación señaló también que, en relación con la selección de nutrientes que debían añadirse, un enfoque basado en el riesgo debía tener en cuenta todas las fuentes de exposición, incluida la ingesta de complementos y los niveles máximos de ingesta, cuando se hubieran establecido.

Tema: Revisión de las Directrices del Codex sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños

La importancia de esta temática para el Perú en la revisión propuesta es la actualización de las Directrices con respecto a los aspectos nutricionales de los preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños en función de las recomendaciones pertinentes basadas en la evidencia científica.

Los aspectos que deberá cubrir el nuevo trabajo son los siguientes:

- a) Modificar el nombre y el contenido de las Directrices para que reflejen la terminología actual*
- b) Revisar la densidad energética y de nutrientes, así como los tamaños de la porción de preparados alimenticios complementarios y su cantidad diaria recomendados para lactantes de más edad y niños pequeños*
- c) Remarcar la importancia de los ingredientes esenciales en las Directrices*
- d) Actualizar los métodos de elaboración eficaces de las Directrices para reducir o eliminar los antinutrientes*
- e) Modificar las disposiciones sobre etiquetado relativas al uso de alimentos complementarios*

2. UBICACIÓN DEL TEMA, PRODUCTO O SECTOR DENTRO DE LA IMPORTANCIA NACIONAL

Este comité es de alta importancia desde el punto de vista de estrategia para el país, puesto que una de las estrategias del Gobierno es justamente la mejora nutricional.

El Perú se encuentra viviendo un proceso acelerado de urbanización, el cual está acompañado de una transición compleja desde el punto de vista epidemiológico, institucional y sociodemográfico. Los cambios observados en el perfil de la salud se caracterizan por mostrar, aún, una importante presencia de condiciones de deficiencia nutricional y enfermedades infecciosas típicas de sociedades en desarrollo, que coexisten en poblaciones de bajos recursos con una creciente prevalencia de sobrepeso y obesidad, asociada a enfermedades crónicas no transmisibles, típicas de sociedades modernas. El problema nutricional en el país es de carácter multifactorial. Para enfrentarlo se requiere un manejo integral y multisectorial que haga confluir lo económico, lo social y lo educativo, con las estrategias de salud.

En ese sentido, las funciones que cumple este Comité en el Perú son:

- Estudiar problemas específicos concretos de nutrición que le asigne la Comisión, y asesorar a ésta sobre asuntos generales de nutrición;*



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

- Revisar normas, directrices o textos afines aplicables a los alimentos para regímenes especiales, en colaboración con otros Comités cuando sea necesario;
- Proponer revisiones y/o enmiendas si es necesario y ratificar disposiciones sobre aspectos nutricionales, propuestas para su inclusión en normas, directrices y textos afines del Codex.

3. OBJETIVO PERSEGUIDO CON LA PARTICIPACION

- Incorporar la posición país en los temas analizados en el numeral 1 del presente documento.
- Fortalecer la vigilancia nutricional y la clasificación de productos alimenticios establecido por la autoridad nutricional del país.
- Fortalecer la Comisión Técnica a través de la participación activa y efectiva de los delegados.
- Formulación de un programa nacional de estrategia nutricional.

4. DIFICULTADES QUE PRESENTA EL PAIS PARA ASISTIR A ESE COMITÉ

La problemática va por el lado financiero e institucional en razón que el Estado Peruano tiene trámites muy engorrosos para el apoyo financiero que permita la asistencia de nuestra delegación, aparte de las políticas de austeridad dictadas por el Ministerio de Economía y Finanzas.

JUSTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN DE REPRESENTANTE PERUANO EN EL COMITÉ DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS- 43ª Reunión

1) IDENTIFICACIÓN DEL TEMA DE INTERÉS

El Perú tiene interés en los siguientes temas de agenda de la 43ª Reunión del CCFH:

Tema 4: Anteproyecto de Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos, en el trámite 4

Para el Perú este tema es de suma importancia en razón que existe un buen perfil de riesgo en la introducción del anteproyecto, lo cual permite dimensionar convenientemente el problema. No obstante se reconoce que los datos tenidos en cuenta son de países desarrollados.

El diseño de las normas propuestas está orientado correctamente a la prevención de la contaminación en el nivel primario y de los alimentos procesados.

Sin embargo, no se han desarrollado los sistemas de monitoreo, ni tampoco se señala la utilización de indicadores, ni la frecuencia de la pesquisa, que tengan en cuenta la supervivencia de los virus en el medio ambiente contaminado.

Se da mucha importancia a la medida de exclusión de los manipuladores que vomiten o sufran de diarrea en las áreas de trabajo. Nosotros no tenemos información suficiente que nos permita calificar esta medida como adecuada y que tenga tanto peso, ya que aunque para la norovirus se describe la presentación de vómitos explosivos, este no es un síntoma de presentación frecuente en áreas de trabajo.

Sin embargo son pocas las medidas que no están ya contempladas en el Código Internacional recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003))



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

Los productos frescos representan el principal componente de la alimentación en casi todos los países del mundo y en nuestro caso son uno de nuestros principales productos de exportación como el caso del espárrago y productos hidrobiológicos, estos cuentan con un patrón de distribución amplio y complejo, en su mayor parte a nivel nacional, pero también participan con volúmenes y valores muy importantes en el comercio internacional.

Hemos tenido problemas en el caso de moluscos con presencia de virus de hepatitis A y es que estos se alimentan por filtración, lo que implica una concentración de los virus en niveles importantes. En este tipo de productos la infección vírica puede deberse al cultivo de dichos animales en aguas contaminadas y su posterior consumo sin ningún o muy poco tratamiento térmico. El riesgo es que existe un comercio internacional considerable de estos productos.

Tema 5: Anteproyecto de revisión de los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos, en el trámite 4

Perú considera que el propósito de la presente directriz es brindar una guía para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos en cualquier punto de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final. Teniendo en cuenta que el país está elaborando las Políticas de Inocuidad este documento se convierte de alta importancia al ser un instrumento y guía para el control y vigilancia sanitaria de los alimentos.

Como país, estamos a puerta de la actualización de la normativa sanitaria en alimentos y el establecimiento de criterios microbiológicos debe obedecer estos principios y estar basados en análisis y asesoría científica. Asimismo, cuando se tiene acceso a suficientes datos, se puede realizar un análisis de riesgos apropiado para los productos alimenticios y su uso. El desarrollo de criterios microbiológicos debe llevarse a cabo de una manera transparente y cumplir con los requisitos de equidad en el comercio. Se debe efectuar una revisión periódica en lo que respecta a agentes patógenos, cambios tecnológicos y nuevos conocimientos científicos.

Tema 6: Anteproyecto de Directrices para el Control de Parásitos Zoonóticos Específicos en la Carne: Trichinella spiralis y Cysticercus bovis

Este tema revierte mucha importancia para el país en señal de que el Ministerio de salud siguiendo los lineamientos de la actual política de descentralización, viene realizando grandes esfuerzos a favor de consolidar un sistema de vigilancia y control de las enfermedades de origen parasitario, entre ellas las zoonosis las cuales son relevantes en poblaciones en situación de pobreza y extrema pobreza donde los ciclos epidemiológicos se desarrollan con mayor frecuencia debido a los diversos factores determinantes y concomitantes que implican sistemas de crianza familiar, escasa accesibilidad al agua potable, deficientes sistemas de saneamiento básico, actitudes y prácticas de riesgo en la crianza doméstica y en la manipulación y consumo de alimentos implicados en su transmisión.

Sin embargo el sistema de inocuidad de los alimentos involucra a tres sectores competentes, el sector Agricultura en la producción y procesamiento primario de alimentos, el sector de la Producción que es competente en la producción y procesamiento de hidrobiológicos y el sector Salud que es competente en la vigilancia y control sanitario de los alimentos industrializados destinados al consumo humano.

Las estrategias de control oficial por parte de la autoridad sanitaria se han basado principalmente en la detección y decomiso de carcasas infectadas en los camales (Gemmeli et al 1983), siguiendo el modelo de los países industrializados. Sin embargo, menos del 10% de los cerdos peruanos son registrados y 55% son ilegalmente beneficiados, esto hace que las medidas de control para prevenir el consumo humano son impracticables e inadecuadas en áreas endémicas.

Otra de las estrategias utilizadas para el control de la diseminación de huevos en el ambiente es la educación sanitaria a los criadores de crianza familiar o doméstica. Las medidas de control inciden

P
R
24



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

en la higiene personal y en la preparación de alimentos. Se recomienda no ingerir carne de cerdo poco cocida y mejorar las prácticas sanitarias en la crianza familiar teniendo en cuenta que se tiene evidencias de asociación positiva ente la cisticercosis porcina y la presencia de letrina en el domicilio. Desde inicios de la década de 1980, la intervención a partir de grupos de investigadores principalmente a través de Cysticercosis Working Group – Perú, han probado diferentes modelos de intervención para el control de la teniasis/ cisticercosis, en adición a las medidas estándar de control en camales. Los estudios iniciales utilizaron tratamiento masivo de la población humana con praziquantel o niclosamida y educación en salud, a lo que en años recientes se ha agregado tratamiento de la población porcina con oxfendazole y vacunación de la población porcina; habiéndose confirmado que la aplicación de medidas de control en la población humana y animal en simultáneo tiene resultados más eficaces en el control.

Tema 8: Documento de debate sobre la revisión de los Principios de Análisis de Riesgos y Procedimientos Aplicados por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

Este tema es de mucha importancia para el Perú en razón que la naturaleza voluntaria de las normas Codex y la aplicación de los Principios Prácticos sobre el Análisis de Riesgos para la inocuidad de los Alimentos aplicables por nuestro país ofrece un marco que pueden utilizar las autoridades nacionales encargadas de la inocuidad de los alimentos para introducir mejoras considerables en esa esfera. El análisis del riesgo, que abarca tres componentes importantes (evaluación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo), proporciona un enfoque sistemático y disciplinado para la adopción de decisiones en materia de inocuidad de los alimentos. Se utiliza como medio de establecer una estimación de los riesgos para la salud humana y para la inocuidad, a fin de buscar y aplicar medidas apropiadas de control de los riesgos y comunicarse con las partes interesadas en relación con dichos riesgos y las medidas aplicadas.

El análisis del riesgo puede respaldar y mejorar la elaboración de normas, además de abordar las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos derivadas de la aparición de peligros o interrupciones en los sistemas de control de los alimentos. Proporciona a las autoridades encargadas de la reglamentación sobre inocuidad de los alimentos la información y las pruebas que necesitan para adoptar decisiones eficaces, contribuyendo a la obtención de mejores resultados en materia de inocuidad de los alimentos y a la mejora de la salud pública, tal como se encuentra reflejado en los principios de la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada por D.L. N° 1062 en el Perú.

2. UBICACIÓN DEL TEMA, PRODUCTO O SECTOR DENTRO DE LA IMPORTANCIA NACIONAL

El Perú considera que el suministro de alimentos no es solamente una contribución a la salud y bienestar humanos, sino que, además, es una importante actividad económica con atributos especiales para fomentar el desarrollo económico.

La Comisión Técnica de Higiene de los Alimentos, es una de las 7 Comisiones Técnicas priorizadas por el Comité Nacional del Codex, en razón a su importancia para el país: armonización de la normativa del Codex en temas de producción y comercio de alimentos inocuos. Asimismo, sus actividades están alineadas con los mandatos del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos: a) Redactar disposiciones básicas sobre higiene de los alimentos aplicables a todos los alimentos; b) examinar, enmendar si es necesario, y ratificar las disposiciones sobre higiene preparadas por los Comités del Codex, que figuran en las normas del Codex para productos, y c) examinar, enmendar si es necesario, y ratificar las disposiciones sobre higiene preparadas por los Comités del Codex, que figuran en los códigos de prácticas del Codex, a no ser que la Comisión haya decidido otra cosa en casos específicos, o d) redactar disposiciones sobre higiene aplicables a determinados productos alimenticios o grupos de alimentos, independientemente de que correspondan o no al mandato de un Comité del Codex. e) examinar problemas específicos de higiene que le encomiende la Comisión. f) proponer y catalogar por orden de prioridad las áreas en las que es necesario efectuar una evaluación de riesgos microbiológicos en el plano internacional y definir las cuestiones que los encargados de la evaluación de riesgos deben tratar; g) examinar las cuestiones de gestión de riesgos microbiológicos en relación con la higiene de los alimentos y con las actividades de evaluación de riesgos microbiológicos de la FAO y la OMS.



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

Se debe tener en cuenta que uno de los objetivos del Comité de Higiene de los Alimentos es el de redactar disposiciones básicas a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, teniendo en cuenta que las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) provocadas por alimentos contaminados constituyen el mayor peligro actual para la salud a nivel internacional, dado que los productos alimenticios representan la fuente principal de riesgo respecto de los agentes químicos y biológicos, y afectan a todos los países.

Cabe señalar, que esta Comisión Técnica Nacional ha sido la que ha tenido mayor actividad en los últimos años, participando activamente en dar respuesta a los documentos circulados por el Secretariado del Codex, y asistiendo a las reuniones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos por 4 años consecutivos lo que permite una mayor presencia del país, asimismo a los comités que no se ha podido asistir se ha remitido nuestra posición a través de algún país del CCLAC.

Es importante participar en el Comité porque lo acordado en él han influido positivamente sobre la calidad e inocuidad de los alimentos en el mundo, además, sus Normas, Códigos y recomendaciones han facilitado a innumerables países, para desarrollar sus propias legislaciones alimentarias, así como organizar y poner en marcha programas de inspección y control oficial; de allí, que el Codex es hoy en día la referencia utilizada mundialmente por parte de productores, especialmente de países industrializados.

3. OBJETIVO PERSEGUIDO CON LA PARTICIPACION

- *Dar a conocer la posición del Perú con respecto a los documentos mencionados en el numeral 1, que han sido circulados por el Secretariado del Codex en referencia al Comité de Higiene de los Alimentos, así como posicionar la imagen del país en este foro, mediante la activa y efectiva participación de nuestra delegación.*
- *Como país es necesario y conveniente mantener una constante participación a fin de hacer notar la prevalencia de las observaciones presentadas a los documentos de trabajo y que sean tomadas en cuenta ya que influyen en muchas de las decisiones que como país se adopten en lo referente a temas de inocuidad, haciendo presente nuestras necesidades de salud pública, económicas y comerciales en la materia.*
- *Fortalecimiento de las actividades del Comité Nacional del Codex.*

4. DIFICULTADES QUE PRESENTA EL PAIS PARA ASISTIR A ESE COMITÉ

La problemática va por el lado financiero e institucional en razón que el Estado Peruano tiene trámites muy engorrosos para el apoyo financiero que permita la asistencia de nuestra delegación, aparte de las políticas de austeridad dictadas por el Ministerio de Economía y Finanzas.

5. Informe de la Solicitud de datos y convocatoria de expertos sobre enfermedades parasitarias transmitidas por alimentos.

Se procedió a remitir el cuestionario sobre la solicitud de datos sobre enfermedades parasitarias transmitidas por alimentos, teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud siguiendo los lineamientos de la actual política de descentralización, viene realizando grandes esfuerzos a favor de consolidar un sistema de vigilancia y control de las enfermedades de origen parasitario, entre ellas las zoonosis más relevantes en poblaciones en situación de pobreza y extrema pobreza donde los ciclos epidemiológicos se desarrollan con mayor frecuencia debido a los diversos factores determinantes y concomitantes que implican sistemas de crianza familiar, escasa accesibilidad al agua potable, deficientes sistemas de saneamiento básico, actitudes y prácticas de riesgo en la

P
R
D
R



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

crianza doméstica y en la manipulación y consumo de alimentos implicados en su transmisión.

Sin embargo el sistema de inocuidad de los alimentos involucra a tres sectores competentes, el sector Agricultura en la producción y procesamiento primario de alimentos, el sector de la Producción que es competente en la producción y procesamiento de alimentos hidrobiológicos y el sector Salud que es competente en la vigilancia y control sanitario de los alimentos industrializados destinados al consumo humano.

Se procede a adjuntar el presente cuestionario al acta en mención.

6. Respuesta sobre el comité de etiquetado: Anteproyecto de enmienda a las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente para incluir animales y algas marinas de acuicultura

Se procedió a remitir la respuesta proporcionada por el Comité de Etiquetado a la Secretaría Codex en el plazo previsto.

7. Informe de las Instituciones sobre el avance de los comités bajo su coordinación:

7.1. Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales:

Se señala que no está muy activo y que se va a ampliar el alcance del comité.

7.2. Comité de Etiquetado:

Comité bastante activo en la revisión de las propuestas de norma y en la respuestas a los documentos encargados.

7.3. Comité de Pesca y Productos Pesqueros

El 31/08/2011, se reunió para retomar los trabajos encargados.

7.4. Comité de Aditivos Alimentarios

Se viene trabajando sobre la justificación para el huito y su uso como colorante.

7.5. Comité de Contaminantes de Alimentos

Este comité viene revisando las propuestas sobre los niveles que pueden conseguirse aplicando medidas para prevenir y reducir la presencia de aflatoxinas en nueces, cereales.

7.6. Comité de Higiene de los Alimentos

Este comité viene revisando los siguientes documentos:



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

1. Anteproyecto de Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos.
2. Anteproyecto de revisión de los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos
3. Anteproyecto de Directrices para el Control de Parásitos Zoonóticos Específicos en la Carne: *Trichinella spiralis* y *Cysticercus bovis*
4. Documento de debate sobre la revisión de los Principios de Análisis de Riesgos y Procedimientos Aplicados por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

8. Otros Asuntos

- Se acordó que se enviaría comunicación al SENASA a fin de que informe cuales son las causas por las cuales no se está emitiendo respuesta a los documentos remitidos de los comités bajo su coordinación.

La próxima reunión quedó acordada para el miércoles 14/09/2011 de 10 am a 12 pm.

FIRMAS

DIGESA

1. ROSA MARIA CERNA ZETA
2. PAOLA FANO CASTRO

MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO

3. JULIAN GAMERO

MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS

4. JOSE CARLOS FARFAN

PROMPERU

5. ANGELICA YOVERA ALIAGA

INDECOPI

6. PATRICIA CASTRO ESPINOZA