



Informe Undécima Reunión

INTRODUCCIÓN

El Comité Nacional del Codex Alimentarius celebró su Décimo Primera Reunión en Lima, en las instalaciones de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) el 19 de junio del 2001, presidida por el Sr. Jorge Villena Chávez, Director General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud. Asistieron 8 funcionarios representantes de las Instituciones Miembros oficialmente nombrados, el Dr. Guy Carvajal Carranza, Asesor de la DIGESA y 2 profesionales relacionados con las instituciones miembros del comité, la lista de participantes figura en el Anexo 1 de este informe.

APERTURA DE LA REUNIÓN

El presidente del Comité Nacional del Codex Alimentarius, dio la bienvenida y agradeció la asistencia de los representantes, procediendo a dar inicio a la reunión.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 de la agenda)

El Presidente del Comité Nacional puso en consideración el programa propuesto para la Décimo primera reunión, siendo aprobada por el pleno.

INFORME DE LA PARTICIPACIÓN PERUANA EN LAS REUNIONES DE LOS ÓRGANOS AUXILIARES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS REALIZADAS EN FEBRERO Y MARZO DEL 2001 (tema 2 de la agenda)

1. El Dr. Guy Carvajal informó sobre su participación en la 33ª Reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, realizada en *La Haya, Países Bajos* del 12 al 16 de marzo de 2001, resaltando los temas referidos a las micotoxinas, aflatoxinas M1, metales pesados y dioxinas como contaminantes que están tomando importancia en el comercio internacional de alimentos. Asimismo hizo especial referencia sobre la discusión referida el agua clorinada *tia* recomendación del uso de una concentración de 10ppm en el lavado de moluscos bivalvos. (Anexo 2).
2. El presidente del Comité resaltó la necesidad de establecer la normatividad sanitaria con relación a los métodos de ensayo requeridos para sustentar el desarrollo y mantenimiento de las exportaciones de alimentos, previniendo así cualquier obstáculo técnico al comercio generado por medidas sanitarias de alto nivel de exigencia.
3. El Dr. Carlos Pastor informó sobre su participación en la 33ª Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, señalando los temas de interés para el Perú. Hizo especial referencia al Código de Prácticas de Higiene Revisado para la Elaboración y Venta de Alimentos en las Calles, que entrará en la Vigésimo Cuarta reunión de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación (Anexo 3).
4. Asimismo hizo Informe de la Segunda Reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentación Animal, llevada a cabo en Copenhague, Dinamarca del 19 al 21 de marzo de 2001, incidiendo en las conclusiones referidas a la Harina de pescado, como pienso de origen acuático diferenciado de los piensos obtenidos de animales terrestres. (Anexo 4)
5. Además, señaló la importancia de participar en las reuniones del Codex internacional y los efectos que las normas, recomendaciones y directrices establecidas por la comisión tienen en los aspectos referidos al comercio internacional de los alimentos, razón por la cual se debe asegurar una activa



participación del país a fin de prevenir futuros obstáculos técnicos para nuestras exportaciones.

6. El representante del Ministerio de Relaciones Exteriores (RR.EE.) indicó que una comisión estaba tratando el tema de la exportación de sardinas peruanas a la Unión Europea y que se iba a elevar esta diferencia a la Organización Mundial del Comercio (OMC).
7. El presidente del Comité señaló que este tema ya se había tratado antes en el seno de la Comisión del Codex Alimentarius, y que existe la necesidad que se articulen los trabajos de la Comisión del Codex de Pescado y Productos Pesqueros con la de la Comisión mencionada por el representante de RREE y la Comisión de Promoción de Productos Hidrobiológicos de alto nivel que es presidida por el Ministro de Pesquería.
8. En ese sentido, el presidente, resaltó la necesidad de establecer una comisión destinada a armonizar los métodos de análisis y muestreo que requerimos para afrontar las exigencias definidas en esta materia, fortalecer nuestras capacidades y prever futuras obligaciones en el comercio internacional, tales como las identificadas en la actualidad dioxina, micotoxinas, virus de la Hepatitis A, metales pesados, entre otras. Asimismo asegurar que estas metodologías estén disponibles para los laboratorios acreditados y las universidades, a fin de que el Perú tenga capacidades analíticas.

INFORME DE LA PARTICIPACIÓN PERUANA EN LAS REUNIONES DE LOS TRABAJOS REALIZADOS POR LAS COMISIONES TÉCNICAS DURANTE EL AÑO 2000 (tema 3 de la agenda)

9. La representante del SENASA, coordinadora de la Comisión Técnica de Frutas y Hortalizas, hizo una breve presentación de las actividades realizadas por este comité durante el año 2000 (Anexo 5), entregando una copia del informe correspondiente. Hizo especial referencia a los problemas que en la actualidad se presentan en algunos productos alimentarios frescos, como el espárrago y el mango de exportación, los que en la actualidad tienen que enfrentar ciertos obstáculos técnicos, al respecto indicó que el enfoque del aseguramiento de la inocuidad de estos productos debe ser integral, considerando un manejo de plagas integral y su posterior vinculación con los aspectos sanitarios y comerciales.
10. En referencia a este enfoque integral, hizo entrega del borrador de proyecto de las Buenas Prácticas Agrícolas, elaborado en el marco de las disposiciones establecidas en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Anexo 6). Indicó al respecto que debería desarrollarse un programa de capacitación con el fin de asegurar su implementación voluntaria.
11. La representante del Ministerio de Pesquería, coordinadora de la Comisión Técnica de Pescado y Productos Pesqueros, expuso los logros obtenidos por esta comisión durante el año 2000, resaltando su participación en la 23 a reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros y los resultados favorables obtenidos como producto de las observaciones elaboradas por la comisión en relación a la denominación de "langostino chileno" y a la Sardina Peruana (Anexo?).
12. Asimismo, indicó la necesidad de que se establezca, en el seno del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, un procedimiento claro para la inclusión de nuevas especies en la normativa vinculada.

APROBACIÓN DE LA PROPUESTA DE DECRETO SUPREMO REFERIDO A LAS COMPETENCIAS Y A LAS NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS (tema 4 de la agenda)

13. La propuesta de Decreto Supremo referido a las competencias y a las normas de funcionamiento del Comité Nacional del Codex, fue discutida por el pleno estableciéndose una nueva versión la misma y acordándose su distribución para su revisión y aprobación posterior. La propuesta modificada con las



observaciones recogidas durante la reunión se presenta en el Anexo 8.

ACUERDOS

1. Distribuir la propuesta modificada de Decreto Supremo referido a las competencias y a las normas de funcionamiento del Comité Nacional del Codex para su revisión y aprobación posterior.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN

Se fijó como fecha de la siguiente reunión el día 10 de julio del presente año a las 10:00 a.m. en las Instalaciones de la DIGESA.



ANEXO 1

ASISTENTES A LA 12ª REUNIÓN DEL COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS

1. MINISTERIO DE SALUD

Ing. Jorge Villena Chávez
Director General

Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA Presidente del Comité Nacional del Codex Alimentarius

Dr. Guy Carvajal Carranza

Secretaría Técnica Comité Nacional del Codex Alimentarius Dirección General de Salud Ambiental- DIGESA

Ing. María del Pilar Masana García

Secretaría Técnica Comité Nacional del Codex Alimentarius Dirección General de Salud Ambiental- DIGESA

Dr. Carlos Pastor Talledo

Director Ejecutivo - DEHAZ

Dirección General de Salud Ambiental- DIGESA

Ing. Paula Ramírez García

Directora Protección de los Alimentos

Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA

2. MINISTERIO DE PESQUERÍA

Ing. María Estela Ayala Galdós

Directora de Investigación

Instituto Tecnológico Pesquero - ITP

Miembro del Comité Nacional del Codex Alimentarius

Ing. Teresa del Carmen Montenegro Salazar Instituto Tecnológico Pesquero

3. MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

Sr. Julio César Paz Soldán Oblitas

Asesor de la Unidad de Coordinación de Préstamos Sectoriales Miembro del Comité Nacional del Codex Alimentarius

4. MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO, INTEGRACIÓN Y NEGOCIACIONES COMERCIALES :

Sr. Agustín Luna Inga

Director de Industria y Artesanía

Miembro del Comité Nacional del Codex Alimentarius

5. INSTITUTO DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA Y DE LA PROTECCIÓN DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL - INDECOPI

Sr. Augusto Mello

Secretario Técnico de la Comisión de Reglamentos Técnicos y Comerciales Miembro del Comité Nacional del Codex Alimentarius.

Dra. Delia Morales Cuti Consultora



MINISTERIO DE SALUD

6. MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Sr. Alejandro Riveros

7. MINISTERIO DE AGRICULTURA

Ing. Alicia De La Rosa

Directora General de Sanidad Vegetal

Servicio Nacional de Sanidad Agraria

Miembro del Comité Nacional del Codex Alimentarius

Ing. Viviana Mok.

Ing. Miguel Portocarrero Berrocal



ANEXO 2

Resumen y Conclusiones de la 33ª Reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos

En la 33ª Reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos se llegó a las conclusiones siguientes:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 24ª PERIODO DE SESIONES:

- Remitió a la Comisión varias enmiendas al Cuadro 3 (Aditivos con una ingestión diaria aceptable lino especificada") de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA), a la Comisión para su aprobación definitiva en el Trámite 5 del Procedimiento acelerado;
- Remitió a la Comisión, varias enmiendas al Anexo del Cuadro 3 (Categorías de alimentos o alimentos individuales excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3) de la NGAA, para su aprobación definitiva en el Trámite 5/8;
- Remitió a la Comisión, el proyecto de niveles máximos para aditivos alimentarios en categorías específicas de alimentos de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, para su aprobación definitiva en el Trámite 8;
- Remitió a la Comisión el anteproyecto de niveles máximos para todos los aditivos alimentarios en el Trámite 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, para su aprobación provisional en el Trámite 5;
- Remitió a la Comisión el anteproyecto de Revisión de la Norma General del Codex para Alimentos Irrradiados, para su aprobación provisional en el Trámite 5;
- Remitió a la Comisión 59 especificaciones de aditivos alimentarios y 262 especificaciones de aromatizantes, para su aprobación como Especificaciones consultivas del Codex;
- Remitió a la Comisión proyectos de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración del Codex para Aditivos Alimentarios aprobados por el Comité Ejecutivo en el Trámite 5; para su aprobación definitiva en el Trámite 8;
- Remitió a la Comisión, el proyecto de nivel máximo de 0,5 ug/kg para la aflatoxina M1 en la leche, para su aprobación definitiva en el Trámite 8;
- Remitió a la Comisión el anteproyecto de Plan revisado de muestreo para el contenido total de aflatoxinas en el cacahuete (maní) destinado a elaboración posterior, para su aprobación definitiva en el Trámite 5/8, con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7;
- Remitió a la Comisión el anteproyecto de nivel máximo de ug/kg de ocratoxina A en el trigo, la cebada, el centeno y los productos derivados, para su aprobación provisional en el Trámite 5;
- Remitió a la Comisión el proyecto de Código de Prácticas para Medidas Aplicables en el Origen para Reducir la Contaminación de Alimentos con Sustancias Químicas, para su aprobación definitiva en el Trámite 8;
- Remitió a la Comisión el proyecto de nivel máximo para el plomo en zumos (jugos) de frutas para su aprobación definitiva en el Trámite 8;
- Remitió a la Comisión el proyecto de nivel de referencia para el cadmio en cereales, legumbres y leguminosas, para su aprobación definitiva en el Trámite 8;
- Remitió a la Comisión el anteproyecto de niveles máximos para el cadmio en la fruta, granos de trigo y arroz (incluido el salvado y el germen), soja y cacahuete (maní), carne de vacuno, de aves de corral, de porcino y ovino, carne de caballo, crustáceos (con exclusión de la langosta y la carne marrón de cangrejo), hortalizas (con exclusión de las hortalizas de hoja, hierbas frescas, hortalizas de tallo y raíz, tomates y patatas (papas) peladas), patatas (papas) peladas, hortalizas de tallo y raíz (excluido el apio nabo), hortalizas de hojas, hierbas frescas, setas y apio nabo, para su aprobación provisional en el Trámite 5,y;



- Remitió a la Comisión el proyecto de Revisión de la Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria: envasado, transporte y almacenamiento, para su aprobación definitiva en el Trámite 8.

ASUNTOS QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 24º PERÍODO DE SESIONES:

- Examinó y aprobó, con enmiendas y observaciones, **disposiciones para aditivos alimentarios en normas para productos**, elaboradas por el Comité para la Leche y los Productos Lácteos, el Comité de Productos del Cacao y el Chocolate, el Comité sobre Sopas y Caldos, el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas y el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros;
- Decidió que la División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura revisara el **Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración Mediante Radiación de los Alimentos** con el fin de distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a nuevo examen en la 341ª reunión del CCFAC. El Comité señaló que esta iniciativa **necesitaría la aprobación de la Comisión como labor nueva**;
- Acordó distribuir el **Número 452 iv SIN para el tripolifosfato de potasio de sodio** en el Trámite 3 del Procedimiento acelerado para recabar observaciones, con sujeción a la aprobación de la Comisión;
- Examinó y aprobó, con enmiendas y observaciones, **las disposiciones sobre contaminantes en las normas para productos**, elaboradas por los Comités del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, los Productos del Cacao y el Chocolate, las Sopas y Caldos y las Aguas Minerales Naturales;
- Acordó que un grupo de redacción bajo la dirección de Australia y Francia elaborara un anteproyecto de Anexo de la Norma General del Codex Aplicable a los Contaminantes y Toxinas en los Alimentos sobre **Principios para la evaluación de la exposición de contaminantes y toxinas en los alimentos** para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a nuevo examen en su siguiente reunión, y en el entendimiento de que esta iniciativa tendría que ser aprobada por la Comisión como **labor nueva**. El Comité señaló que el **Anexo Técnico sobre curvas de distribución de los contaminantes en los productos alimenticios** se examinaría para incorporarlo al anteproyecto de Anexo; y
- Convino en la Lista de prioridades de aditivos alimentarios, contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos, propuesta para su evaluación por el JECFA.

ASUNTOS DE INTERÉS PARA EL 242º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y PARA OTROS COMITÉS DEL CODEX:

- Acordó que un grupo de trabajo bajo la dirección de los Estados Unidos de América revisara el **Documento de examen sobre la aplicación de los principios de análisis de riesgos para los aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos** para distribuirlo, recabar observaciones adicionales y someterlo a nuevo examen en su siguiente reunión;
- Acordó el restablecimiento del **Grupo Oficioso de Control de Calidad de la NGAA** para la revisión de las fuentes de datos presentados para diversos aditivos alimentarios;
- Decidió volver a convocar al **Grupo Especial de Trabajo sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios** antes de su siguiente reunión, bajo la presidencia de los Estados Unidos de América;
- Acordó que un grupo de redacción bajo la dirección de los Estados Unidos de América preparara un **documento de examen sobre las relaciones entre las normas del Codex para productos y la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, incluido el examen del Sistema de Clasificación de Alimentos**, para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a nuevo examen en su siguiente reunión;
- Acordó revisar el **Sistema de Clasificación de Alimentos** de la Norma General del Codex para los



Aditivos Alimentarios;

- Retuvo en el Trámite 6 varios proyectos de niveles máximos para los **aditivos alimentarios en determinadas categorías de alimentos**, para recabar más información y someterlos a nuevo examen en su siguiente reunión;
- Acordó que un grupo de redacción bajo la dirección de Nueva Zelandia preparara un **documento de examen sobre coadyuvantes de elaboración en el contexto de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios**, para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a ulterior examen en su siguiente reunión;
- Decidió volver a convocar al **Grupo Especial de Trabajo sobre Especificaciones** antes de su siguiente reunión bajo la presidencia de los Estados Unidos de América;
- Acordó volver a examinar el anteproyecto de **niveles máximos para el estaño** en su siguiente reunión;
- Decidió volver a convocar bajo la presidencia de Dinamarca el **Grupo Especial de Trabajo sobre Contaminantes y Toxinas** antes de su siguiente reunión;
- Decidió informar al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas de que no se observaba contradicción alguna entre los principios utilizados por el CCPR para el establecimiento de **límites máximos de residuos extraños** para determinadas sustancias y los principios para el establecimiento de límites de contaminantes en los alimentos por el CCFAC;
- Acordó que los Países Bajos elaboraran la **Lista 1 de la Norma General del Codex para Contaminantes y Toxinas Presentes en los Alimentos** para su examen en su siguiente reunión;
- Pidió a la FAO y la OMS que organizaran conjuntamente un **Seminario sobre carcinógenos genotóxicos** con ocasión de la 34ª reunión del CCFAC, con el fin de facilitar una mejor comprensión de estas cuestiones tan complejas;
- Acordó que el Reino Unido revisara el anteproyecto de **Código de Prácticas para la Prevención de la Contaminación por Patulina del Zumo (Jugo) de Manzana e Ingredientes del Zumo (Jugo) de Manzana en Otras Bebidas** para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a nuevo examen en su 34ª reunión;
- Acordó que un grupo de redacción bajo la dirección de los Estados Unidos de América revisara el anteproyecto de **Código de Prácticas para la Prevención de la Contaminación por Micotoxinas en Cereales, incluidos los anexos sobre ocratoxina A, zearalenona, fumonisina y tricotecenos** para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a nuevo examen en su siguiente reunión;
- Decidió suspender los trabajos sobre el **Formato normalizado para Códigos de Prácticas**, en el entendimiento de que el Comité volvería a examinar el tema en el futuro de ser necesario;
- Decidió devolver al Trámite 6 el proyecto de **niveles máximos para el plomo en el pescado, los crustáceos y los moluscos bivalvos** para recabar ulteriores observaciones;
- Devolvió al Trámite 3 el proyecto de **niveles máximos para el cadmio** en el hígado de vacuno, aves de corral, porcino y ovino, riñones de vacuno, aves de corral, porcino y ovino y moluscos, para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a nuevo examen en su siguiente reunión;
- Acordó que los Países Bajos revisaran el **Documento de posición sobre las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas** para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en su siguiente reunión;
- Acordó que un grupo de redacción bajo la dirección de Alemania revisara el anteproyecto de **Código de Prácticas para Medidas Aplicables en el Origen para Reducir la Contaminación de los Alimentos por Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas**, para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a nuevo examen en su siguiente reunión;
- Acordó que un grupo de redacción bajo la dirección del Reino Unido revisara el **Documento de posición sobre cloropropanoles**, para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a nuevo examen en su siguiente reunión;
- Acordó remitir varios **métodos de análisis para la determinación de aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos** al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su examen;
- Acordó que un grupo de redacción dirigido por Bélgica elaborara el **documento de examen sobre**



-
- el deoxinivalenol para su examen en su siguiente reunión;
- Acordó que Irán, en colaboración con Suecia, preparara un documento de examen sobre aflatoxinas en el pistacho para su examen en su siguiente reunión, y;
 - Acordó que un grupo de redacción dirigido por Dinamarca preparara un documento de examen sobre el cloro activo para su examen en su siguiente reunión.



ANEXO 3

Resumen y Conclusiones de la 33ª Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

La 33ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos llegó a las conclusiones siguientes:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS:

Productos obtenidos del huevo.

ASUNTOS QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS:

Se propone el siguiente nuevo trabajo:

- Anteproyecto de Directrices para el Control de *Listeria Monocytogenes* en los Alimentos;
- Revisión del Código de Prácticas de Higiene para los Productos a base de Huevo (CAC/RCP 30-1983).

Asuntos para los que se pide el asesoramiento de la Comisión:

1) Enmienda a las Directrices sobre HACCP

Al analizar esta cuestión el Comité llegó a la conclusión de que el documento de debate sobre la Aplicación del Sistema de HACCP en las Empresas Pequeñas y/o Menos Desarrolladas (EPMD) era útil y apoyó en general que se prosiguiera su elaboración, por lo que acordó enmendar las Directrices sobre HACCP vigentes sin modificar los siete principios de HACCP e informar de ello a la Comisión.

2) Coordinación de las actividades sobre la resistencia antimicrobiana

Reconociendo la importancia de la cuestión de las bacterias resistentes a los agentes antimicrobianos presentes en los alimentos y que el documento se había elaborado siguiendo el esquema del perfil de riesgos, según se había pedido en la 47ª reunión del Comité Ejecutivo, el Comité de Higiene de los Alimentos acordó pedir asesoramiento a la Comisión sobre el modo de proceder con esta cuestión a fin de asegurar la coordinación de las actividades.

OTRAS CUESTIONES DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN:

El Comité:

- Determinó y acordó las cuestiones que los encargados de la gestión de riesgos tenían que plantear a los encargados de la evaluación de riesgos de la Consulta especial de expertos sobre peligros microbiológicos en los alimentos en relación con *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo y *Salmonella* Enteritidis en huevos, así como *Salmonella* spp. en huevos, y propuso una lista de prioridades para la próxima Consulta FAO/OMS de expertos;
- Acordó informar a la Comisión de la necesidad de un proceso para la interacción entre el Comité y la Consulta especial de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos;
- Devolvió al Trámite 3, para que se redactara de nuevo, el Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos mientras se recababan observaciones adicionales acerca de los objetivos de inocuidad de los alimentos;
- Devolvió al Trámite 3, para que se redactara de nuevo, el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la leche y los Productos Lácteos teniendo en cuenta las observaciones recibidas y los debates mantenidos durante la reunión y acordó que se distribuyera para recabar más información con miras a su examen ulterior;
- Devolvió al Trámite 3, para que se redactara de nuevo, el Anteproyecto de Directrices para la



Reutilización Higiénica del Agua de Elaboración en las Fábricas de Alimentos con miras a su examen ulterior por el Comité;

- Acordó que se siguieran examinando los documentos de debate sobre las bacterias resistentes a los agentes antimicrobianos presentes en los alimentos, el Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de Higiene de los Alimentos, el Anteproyecto de Directrices para Evaluar la Presencia de Materias Objetables en los Alimentos y, con el fin de responder adecuadamente a la remisión del Comité Ejecutivo, el análisis de peligros y el análisis de riesgos;



ANEXO 4

Resumen y Conclusiones de la 2ª Reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentación Animal

El Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentación Animal, en su segunda reunión, llegó a las siguientes conclusiones:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA CONSIDERACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Grupo de Acción del Codex:

- Convino en examinar el documento de información que contenía una lista de las normas y métodos validados disponibles a nivel internacional para el examen de piensos en el marco de la sección correspondiente del Anteproyecto Revisado de Código de Prácticas sobre la Buena Alimentación Animal;
- Examinó el documento de información sobre las listas establecidas por los distintos gobiernos para controlar el empleo de sustancias prohibidas y no deseadas en los productos destinados a la alimentación animal y otras formas de abordar el problema, y convino en que dicho documento se examinaría más a fondo durante el examen del Anteproyecto Revisado de Código de Prácticas sobre la Buena Alimentación Animal;
- Convino en solicitar información adicional sobre el control de sustancias permitidas, prohibidas y no deseadas a fin de compilarla y examinarla en su próxima reunión;
- Convino en que un grupo de redacción dirigido por el Reino Unido, con la participación de Alemania, Australia, Chile, Estados Unidos de América, Japón, la Unión Internacional de Asociaciones de Consumidores (Consumers International), la Confederación mundial de la industria de la sanidad animal (COMISA) y la Federación internacional de industrias de piensos (IFIF), volviera a redactar el Código (con la excepción de la Sección 6) sobre la base de los debates y acuerdos del Grupo de Acción y las observaciones escritas presentadas en su segunda reunión;
- Convino en que un grupo de redacción dirigido por Australia, con la intervención de Bangladesh, Brasil, Canadá, Países Bajos, Sudán, Tailandia, Uganda, la Asociación Latinoamericana de Avicultura (ALA), la Unión Internacional de Asociaciones de Consumidores (Consumers International), la Confederación mundial de la industria de la sanidad animal (COMISA), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Federación Internacional de la Leche (FIL) y la Federación internacional de industrias de piensos (IFIF), elaboraría el texto completo de la Sección 6 del Código referente a la producción, venta y utilización de piensos en las explotaciones, a efectos de distribuirlo, recabar observaciones al respecto y someterlo a examen en la próxima reunión del Grupo de Acción;
- Pidió a la Secretaría del Codex que preparara una información completa sobre los trabajos que otros Comités del Codex tenían en curso o habían financiado en relación con el establecimiento de niveles máximos y límites de residuos para piensos y alimentos, a efectos de que si era necesario se diera prioridad al trabajo orientado al establecimiento de límites para tales sustancias en los piensos por parte de dichos Comités.



ANEXO 5

Informe de los Trabajos por la Comisión Técnica de Frutas y Hortalizas durante el 2000

ANEXO 6

Propuesta de Buenas Prácticas Agrícolas

ANEXO 7

Informe de los Trabajos por la Comisión Técnica de Pescado y Productos Pesqueros durante el año
2000

ANEXO 8

Propuesta Modificada de Decreto Supremo referido a las competencias y a las Normas de
Funcionamiento del Comité Nacional del Codex Alimentarius