



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

INFORME SOBRE PARTICIPACIÓN EN LA 45° REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Hanoi – Vietnam del 11 al 15 de noviembre de 2013



Jose Miguel García Rojas

Ingeniero Agroindustrial

Coordinador de Comité Técnico de Higiene de los Alimentos CNC – Perú

Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis

DIGESA



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

INTRODUCCIÓN

El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) celebró su 45° reunión en la ciudad de Hanói, Vietnam del 11 al 15 de noviembre de 2014, por amable invitación de los gobiernos de Estados Unidos de América y Vietnam.

El Dr. Emilio Esteban, representante del Departamento de Agricultura de EE.UU., presidió la sesión y el Dr. Vu Ngoc Quynh, Director de la Oficina del Codex de Vietnam, fungió como su vice-presidente.

Asistieron a la reunión 239 delegados de 73 países miembros y una organización miembro, así como observadores de 16 de organizaciones internacionales, incluyendo a representantes de la FAO y de la OMS.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

Tema 1: Adopción del programa:

Se acordó establecer un grupo de trabajo entre sesiones para revisar el anteproyecto de directrices para el control de parásitos zoonóticos específicos en la carne: *Taenia saginata* en la carne del ganado bovino y *Trichinella* spp., en carne de los suidos, encabezado por la Unión Europea y Nueva Zelandia.

Tema 2: Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités y grupos de acción del Codex:

El secretariado del Codex propuso alinear varias definiciones, entre ellas: la caracterización del peligro, la comunicación del riesgo, la estimación del riesgo, la gestión del riesgo en los *Principios y Directrices para la Aplicación de la Evaluación de Riesgos Microbiológicos (CAC/GL 30-1999)*.

El Comité presentará el anteproyecto ante el 36º periodo de sesiones de la Comisión. Acordó, además, solicitar que el 28º período de sesiones del Comité sobre Principios Generales (CCGP) considerase la necesidad de modificar las definiciones de caracterización del peligro y la estimación del riesgo contenidas en el Manual de Procedimiento.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

Definiciones en los Principios y Directrices para la Aplicación de la Evaluación de Riesgos Microbiológicos (CAC/GL 30-1999).

Caracterización del peligro.- La evaluación cuantitativa y/o cualitativa de la naturaleza de los efectos nocivos para la salud asociados con los agentes biológicos, químicos y físicos, que pudieran estar presentes en el alimento.

Estimación del riesgo.- La estimación cualitativa y/o cuantitativa del riesgo, resultado de la caracterización del riesgo.

Gestión del riesgo.- El proceso de ponderar las distintas políticas posibles, y distinto de la evaluación del riesgo, consultando con todos los terceros interesados, tomando en consideración la evaluación del riesgo y otros factores importantes para la protección de la salud de los consumidores, así como para la promoción de las prácticas leales en el comercio, y, si fuera necesario, la selección de las opciones apropiadas de prevención y control.

Comunicación del riesgo.- Intercambio interactivo de información y opiniones sobre el proceso de análisis de riesgo relativo al riesgo, los factores relacionados con éste, así como las percepciones del mismo; entre los evaluadores y gestores de riesgos, los consumidores, la industria la comunidad académica y otros terceros interesados, incluyendo la explicación de los hallazgos arrojados por la evaluación del riesgo y las bases de las decisiones de gestión del riesgo.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

Tema 3a: Informe sobre los avances de las consultas mixtas FAO/OMS de expertos sobre la evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA).

Establecimiento y aplicación de los criterios microbiológicos en los alimentos

La FAO y OMS hizo referencia:

- (i) Conceptos básicos relacionados con los microorganismos en los alimentos y su muestreo;
- (ii) Toma de decisiones acerca de un solo lote de producto; y
- (iii) Toma de decisiones relativas al proceso de verificación.

Ejemplos prácticos para la aplicación y establecimiento de criterios microbiológicos

La FAO y OMS han concluido las actividades de revisión colegiada y proporcionará siete ejemplos prácticos para el establecimiento e implementación de los criterios microbiológicos contenidos en una publicación "*Food Control*", y programada a salir al público en agosto de 2014. Dichos ejemplos estarían disponibles en las páginas electrónicas de la FAO y la OMS.

Peligros microb. asociados con las especias y hierbas aromáticas desecadas y alimentos de bajo contenido de humedad

La OMS señaló que la *Salmonella* spp. es el patógeno reportado con mayor frecuencia en todas las categorías de alimentos; siendo los de proteína desecada considerados como sospechosos, asociado con enfermedades humanas; asimismo indicó que la pimienta negra pudiera ser una causa de preocupación específica.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

Tema 3b: Información de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)

La OIE informó que el Capítulo 8.14 relativo a la Infección por *Trichinella* spp., tiene como objetivo recomendar medidas de control en la explotación agropecuaria para prevenir las enfermedades transmitidas a los seres humanos, por el consumo de alimentos. Se consignan los requisitos para establecer y mantener un "compartimento con riesgo insignificante" en cerdos mantenidos en condiciones de gestión controlada. Los artículos que tratan sobre el comercio internacional de carne y productos cárnicos de suidos y équidos incluyen una referencia cruzada a las directrices del Codex, incorporando un enfoque basado en el riesgo, fundamentado en la consideración de las medidas de control previas y posteriores al sacrificio, y su desarrollo precisa de una activa colaboración entre la OIE y el Codex.

El Grupo de trabajo de la OIE, sobre la inocuidad de los alimentos derivados de la producción animal, ha estudiado la viabilidad de crear una norma para el control de *Salmonella* spp., en animales, con la excepción de las aves de corral, destinados a la producción de alimentos, con el fin de disminuir las enfermedades transmitidas por su consumo, aplicando medidas en la explotación agropecuaria, por lo que recomendó al Codex comenzar trabajos con *Salmonella* spp. en suidos y en el ganado bovino, para atender al manejo previo al sacrificio y que complemente las directrices del Codex, ya que esto aseguraría un enfoque que abarque toda la cadena alimentaria.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

Tema 4: Propuesta de anteproyecto de directrices para el control de parásitos zoonóticos específicos en la carne: *Trichinella* spp. y *Cysticercus bovis*

***Trichinella* spp., en la carne de suidos**

La revisión del Anteproyecto de Directrices para el Control de *Trichinella* spp., en la carne de suidos sufrió varios cambios con relación al uso del curado como una medida de control y la vigilancia de las instalaciones de sacrificio. La Unión Europea recalcó que entre sesiones había preparado una propuesta para la revisión de la Sección 7.3 "Selección de las medidas de control basadas en el riesgo".

Varias delegaciones manifestaron que no es claro si el término "riesgo insignificante" se refiere a los humanos o al riesgo a la salud de los animales, además manifestaron la necesidad de clarificar la correlación entre los humanos y la prevalencia de *Trichinella* spp., en los cerdos.

El Comité observó que se realizó un trabajo sustancial y, el progreso realizado al documento durante este periodo de sesiones ha logrado que ahora éste proporcione una orientación más flexible respecto al control de *Trichinella* spp., al mismo tiempo que asegura la protección al consumidor y facilita el comercio internacional.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

Tema 4: Propuesta de anteproyecto de directrices para el control de parásitos zoonóticos específicos en la carne: *Trichinella* spp. y *Cysticercus bovis*

***Trichinella* spp., en la carne de suidos**

Las Delegaciones de Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Honduras, Perú y Uruguay, en el espíritu de compromiso no se opusieron al avance del Anteproyecto de Directrices al siguiente Trámite, pero expresaron sus reservas a las Secciones 7,3 y 9, debido a que: (i) El contenido de estas secciones ha cambiado sustancialmente durante el periodo de sesiones; (ii) los cambios se basaron en publicaciones científicas (por ej., Hacia una vigilancia normalizada para *Trichinella* en la Unión Europea, L. Alban *et al.*, 2011 Preventative Veterinary Medicine. V. 99 (2 – 4): 148 a 160), y las evaluaciones de riesgo realizadas por la consulta de Expertos FAO/OMS, no fueron distribuidas en tiempo para que fueran revisadas por sus expertos nacionales antes del periodo de Sesiones; y (iii) el anteproyecto de Directrices incluyó una referencia a documentos de la FAO/OMS (ejemplos de los niveles de protección a la salud pública que han sido logrados al establecer un compartimiento con riesgo insignificante) que todavía no están disponibles en las páginas electrónicas de la FAO ni de la OMS, ni tampoco fueron diseminados durante este periodo de sesiones.

El Comité acordó remitir el anteproyecto de Directrices para *Trichinella* spp., en la carne de suidos al Trámite 5/8, para su adopción por el 37º período de sesiones del Comité.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

Tema 4: Propuesta de anteproyecto de directrices para el control de parásitos zoonóticos específicos en la carne: *Trichinella* spp. y *Cysticercus bovis*

***Taenia Saginata* en la carne de ganado vacuno**

Las Directrices han sido modificadas para referirse a *Taenia saginata* tanto para el quiste y el parásito, más no al quiste de *Cysticercus bovis*, entre las modificaciones más resaltantes:

Se corrigió la referencia a la temperatura para el tratamiento térmico, y así reflejar con mayor precisión la recomendación de la OMS en materia de control preventivo de rutina que asegura la letalidad de *T. saginata* (temperatura interna de 60° C). Se modificó el párrafo para indicar que la salazón y la irradiación son otros tratamientos para el control de *T. saginata* que deberán ser validados antes de ser aprobados por la autoridad competente.

El Comité acordó remitir el anteproyecto con nuevo nombre de Directrices para *Taenia saginata* en la carne de ganado vacuno, al Trámite 5/8, para su adopción por el 37º período de sesiones del Comité.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

Tema 5: Anteproyecto de revisión del Código de Prácticas de Higiene para Especias y Hierbas Aromáticas Desecadas (CAC/RCP 42-1995)

El grupo de trabajo electrónico (GTe), liderado por Estados Unidos de América (EE.UU. A.) y presidido conjuntamente con India, volvió a redactar el *Código de Prácticas de Higiene para Especias y Hierbas Aromáticas Desecadas*.

La Delegación propuso suprimir el Anexo sobre el criterio microbiológico, que se había dejado entre corchetes aguardando información de la FAO/OMS, ya que esta información aún no estaba disponible. Entre los cambios más resaltantes esta:

Se acordó añadir la fumigación como un ejemplo más de las prácticas posteriores a la cosecha y para mantener la referencia a la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995) por ser pertinentes al Código, en particular, en lo que se refiere a las micotoxinas.

En vista del considerable progreso logrado en este Código, el Comité estuvo de acuerdo en que está listo para ser adoptado.

Situación de la propuesta de Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene sobre Especias y Hierbas Aromáticas Desecadas

El Comité acordó enviar la propuesta de Anteproyecto, re titulado como Código de Prácticas de Higiene sobre Especias y Hierbas Aromáticas Desecadas al Trámite 5/8, con la omisión de los Trámites 6 y 7 para su adopción por el 37º periodo de sesiones del la Comité.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

Tema 6: Propuesta de Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para Alimentos de Bajo Contenido de Humedad

El GTe, encabezado por Canadá y co-presidido por Estados Unidos, elaboró el anteproyecto de Código, se acordó solicitar a la FAO y a la OMS que trabajaran para proporcionar asesoramiento científico al Comité, sobre cuáles alimentos de bajo contenido de humedad deben considerarse como los de más alta prioridad, así como respecto a los peligros microbiológicos asociados.

Se informó al Comité que era necesario definir el ámbito de aplicación, pero que esto dependería del informe de la FAO/OMS una vez que estuviera disponible. También se señaló que es necesario aclarar si las carnes y los pescados desecados deberían considerarse como parte del documento, por lo que se acordó no incluir estos productos, ya que afectaría la capacidad de la FAO/OMS de ofrecer su asesoría dentro de los plazos específicos.

Se acordó incluir a los téis en el ámbito de aplicación, en particular porque su preparación no necesariamente incluye una fase letal para inactivar a *Salmonella* spp., además de que los téis habían sido implicados en brotes causados por esta bacteria.

Se acordó establecer un grupo de trabajo presencial (GTp) que se reuniera inmediatamente antes de la siguiente reunión, liderado por Canadá y Estados Unidos, que trabajaría en inglés, francés y español para estudiar los comentarios recibidos y preparar propuestas para la consideración del 46º período de sesiones del Comité.

Se acordó que el anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene sea regresado al Trámite 2 para ser revisado por el GTe, circularlo para recibir comentarios en el Trámite 3 y someterlo a consideración tanto del GTp antes mencionado.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

Tema 7: Documento de debate sobre la frecuencia y control de parásitos en los alimentos

El Comité observó que este tema fue revisado por el Grupo de trabajo presencial sobre las prioridades de trabajo del CCFH y que se continuaría con su revisión bajo el Tema 9.

Tema 8: Documento de debate sobre la necesidad de revisión del código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)

El trabajo de Brasil ha dado prioridad a la comparación entre el Código principal y los tres anexos para las Hortalizas Frescas de Hoja Verde, Melones y Bayas; y no se realizó la comparación con los anexos para Frutas y Hortalizas Frescas Precortadas Listas para el Consumo, ni con el de la Producción de Germinados.

La comparación que se presentó, identificó:

- (i) especificidades de las Hortalizas Frescas de Hoja Verde, Melones y Bayas;
- (ii) texto del Código principal que se repite en los anexos; y
- (iii) texto repetido o idéntico en dos anexos o más.

Brasil declaró que seguirá trabajando en el documento y lo presentará en la próxima reunión, para lo cual se estableció un Gte encabezado por Brasil y vice presidido por Francia, dicho grupo trabajará en inglés y francés solamente.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

Tema 9: Plan de trabajo futuro y criterios para evaluar y priorizar los nuevos trabajos

Directrices para el Control de *Salmonella* spp., No Tifoidea en la Carne de Bovino y Cerdo.

Se acordó presentar el anteproyecto ante el 37º periodo de sesiones de la Comisión para que sea aprobado como nuevo trabajo. El Comité estuvo de acuerdo en establecer un GTe, encabezado por EE.UU., y co-coordinado por Dinamarca, que trabajará sólo en inglés, con el propósito de desarrollar el anteproyecto.

Directrices sobre la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al Control de los Parásitos Transmitidos por el Consumo de Alimentos

Se acordó presentar el anteproyecto ante el 37º periodo de sesiones de la Comisión para que sea aprobado como nuevo trabajo, se estableció un GTp, encabezado por Japón y co-presidido por Canadá, que trabajará únicamente en idioma inglés, para debatir y preparar propuestas respecto a la estructura y enfoque del documento, este GTp se reunirá de manera previa al inicio del próximo periodo de Sesiones, y trabajará en inglés, francés y español, para revisar los comentarios presentados en el Trámite 3 y preparar propuestas para ser revisados durante el consiguiente periodo de sesiones.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

Tema 9: Plan de trabajo futuro y criterios para evaluar y priorizar los nuevos trabajos

Plan de Trabajo Futuro y el proceso a través del cual el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) emprenderá sus trabajos.

Se acordó establecer un grupo de trabajo sobre las prioridades de trabajo del CCFH y que se reunirá el día anterior al inicio del periodo de sesiones del Comité y que trabajará en inglés, francés y español, presidido por EE.UU., co-presidido por Perú.

Otros asuntos

Principios generales de higiene de los alimentos y el Anexo sobre HACCP.

La Delegación de Finlandia informó al Comité sobre su intención de revisar los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y el Anexo sobre HACCP, señaló que estos Principios conforman la base para todos los códigos de prácticas de higiene desarrollados por el CCFH, y que es ampliamente utilizado y consultado al nivel internacional como referencia, por lo que se ha convocado un coloquio de científicos, normalizadores y otros grupos interesados relevantes, para abordar las áreas que necesitan ser actualizadas y revisadas, por ej., la orientación sobre la validación, la aplicación del HACCP en las empresas medianas y pequeñas, así como los diagramas y tablas del plan HACCP, invitando a participar en dicho coloquio.

Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias

La Delegación de India informó al Comité respecto al Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), recientemente creado, el cual celebró su primer periodo de sesiones del 11 al 14 de febrero de 2014 en Kochi (Cochin) India, y exhortó la participación de los Miembros.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

Tema 10: Fecha y lugar de la próxima reunión

Se informó al Comité que el 46º periodo de sesiones del CCFH había sido programado a realizarse, tentativamente, del 17 al 21 de noviembre de 2014 y sería co-patrocinado por Perú.

La hora y lugar exactos serían determinados por el Gobierno patrocinador en consulta con el Secretariado del Codex.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

EVALUACIÓN DE LA INICIATIVA (FORTALEZAS, DEBILIDADES, RECOMENDACIONES)

FORTALEZAS

- Contar con una comisión técnica activa que convoca a reuniones cada mes.
- Reuniones previas con miembros del CCLAC para poder definir posición regional.
- Contar con expertos por parte de las Autoridades competentes (SENASA, DIGESA) que mantienen la participación activa de la comisión técnica.
- Asesoramiento por parte del IICA.

DEBILIDADES

- No contar de manera oportuna los documentos para sus comentarios y aportes.
- Desinterés en participación en reuniones por parte de Universidades y Sector Privado.
- Falta de capacitación en elaboración de documentos de sala.
- No tener participación activa en los GTe y GTp convocados por el comité.

RECOMENDACIONES

- Promover la participación en los GTe y GTp.
- Participación de más de un delegado que permita la elaboración de documentos con propuestas técnicas durante las reuniones.
- Capacitación permanente a los coordinadores y miembros de las comisiones en temas relacionados con el Codex.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

ACCIONES REALIZADAS POR LA COMISIÓN TÉCNICA DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS DEL COMITÉ NACIONAL DEL CODEX - PERÚ

GTe «Anteproyecto de directrices para el control de *Salmonella* spp. y *Salmonella thyphi* sobre la carne de cerdo» (EE.UU y Dinamarca)

Nombre y apellidos	Carlos Alfonso Leyva Fernández
Correo electrónico	cleyva@senasa.gob.pe ;
Título Oficial	Especialista SubDirección Inocuidad Agroalimentaria-SENASA
Teléfono	(511) 3133300 anexo 1413
Nombre y apellidos	Marco Infantes García
Correo electrónico	marcosinfantes@lamolina.edu.pe
Título Oficial	Especialista Universidad Nacional Agraria La Molina
Teléfono	(511) 940425421

GTe «Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)» (Brasil y Francia)

Nombre y apellidos	Ing. María Olarte Ambia
Correo electrónico	molarte@sierraexportadora.gob.pe
Título Oficial	Coordinación de Estudios y Proyectos Dirección de Desarrollo Productivo Territorial – Sierra exportadora - PCM
Teléfono	Celular: 945196229 - RPM: # 945196229
Nombre y apellidos	Ing. Ana Rosario Mercado Del Pino
Correo electrónico	amercado1@unac.pe
Título Oficial	Directora Centro Experimental Tecnológico UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
Teléfono	(511) 4652325 - 4299740 Anexo 316



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

ACCIONES REALIZADAS POR LA COMISIÓN TÉCNICA DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS DEL COMITÉ NACIONAL DEL CODEX - PERÚ

Participación en Coloquio sobre HACCP (Finlandia)

Nombre y apellidos	Carlos Alfonso Leyva Fernández
Correo electrónico	cleyva@senasa.gob.pe ;
Título Oficial	Especialista SubDirección Inocuidad Agroalimentaria-SENASA
Teléfono	(511) 3133300 anexo 1413



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental



Muchas Gracias!