



PERÚ

Ministerio
de SaludDirección General
de Salud Ambiental"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la
Educación"**INFORME N° 1133 -2015/DHAZ/DIGESA**

A : Lic. Milagros Jovana Bailetti Figueroa
Directora ejecutiva
Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis

ASUNTO : Informe sobre la 47° Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, realizado en Boston, Massachusetts, Estados Unidos de América, del 09 al 13 de noviembre de 2015.

REFERENCIA : Resolución Ministerial n.° 706-2015/MINSA
(Exp. 15-110116-004)

FECHA : Lima, 21 DIC. 2015

I. ANTECEDENTES

Mediante documento G/CX-712, de fecha 20 de julio del 2015, el Director General de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS), invitan a participar en la 47° Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, que tuvo lugar el 09 al 13 de noviembre de 2015, en el hotel Royal Sonesta Cambridge, Boston, Massachusetts, Estados Unidos de América, asimismo, comunican que se desarrollarán tres grupos de trabajo el día 10 de noviembre, grupo de trabajo para el establecimiento de prioridades en el trabajo del CCFH, de 9.00 a 10.15 horas, el grupo de trabajo sobre las directrices sobre la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al Control de los Parásitos Transmitidos por el Consumo de Alimentos, de 10.30 a 12.00 horas, y el grupo de trabajo sobre las directrices para el control de *Salmonella spp.*, no tifoidea en la carne de bovino y de cerdo, desde las 14:00 a 17:00 horas.

Mediante documento SC/DCT/SAIA-106, de fecha 29 de octubre 2015, el Líder, Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos, del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura – IICA, comunica que el IICA ha reevaluado los recursos disponibles del Proyecto: "Promoción de la participación de las Américas en el Codex Alimentarius" y financiará la totalidad de gastos vinculados a la participación del delegado de Perú.

Mediante Resolución Ministerial N° 706-2015/MINSA de fecha 06 de noviembre del 2015, se autoriza el viaje a la ciudad de Boston, Estados Unidos de América, del 07 al 15 de noviembre del 2015.

II. OBJETIVOS**M. BAILETTI Objetivo General**

Presencia y posicionamiento del país en el cuadragésimo séptimo período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) en la ciudad de Boston, Massachusetts, Estados Unidos de América, del 09 al 13 de noviembre de 2015.

Objetivos Específicos**J. GARCIA**

- Dar a conocer la posición peruana respecto a los temas de agenda del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, elaborando las normas y disposiciones básicas sobre higiene, aplicables a todos los alimentos, con el fin de brindar alimentos inocuos a los consumidores y facilitar el comercio internacional entre los países miembros.

- Evaluar el anteproyecto de directrices para el control de *Salmonella spp.* no tifoidea en la carne de bovino y cerdo.



- Evaluar el anteproyecto de directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos al control de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos
- Evaluar el anteproyecto de anexos al Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad.
- Proponer el avance del documento de proyecto – Propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y de su anexo sobre el APPCC.
- Proponer el avance del documento de proyecto – Propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión del Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).

III. CONTENIDO

1. PAÍS, NOMBRE Y POSICIÓN

País : Perú

Nombre : Jose Miguel García Rojas. Ing. Agroindustrial

Posición : Coordinador Titular del Comité Técnico de Higiene de los Alimentos del CNC – Perú / Especialista en Higiene Alimentaria de la Dirección de Higiene Alimentaria de la DIGESA.

2. NOMBRE DEL COMITÉ DEL CODEX AL QUE ASISTIÓ

Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en su 47ª Reunión, que tuvo lugar el 09 al 13 de noviembre de 2015, en el hotel Royal Sonesta Cambridge, Boston, Massachusetts, Estados Unidos de América.

3. BREVE DESCRIPCIÓN DE COMO ESTÁ CONFORMADO Y CÓMO OPERA EL COMITÉ NACIONAL DEL CODEX

El Comité Nacional del Codex – Perú

Es una instancia de coordinación interinstitucional encargada de efectuar la revisión periódica de la normatividad sanitaria en materia de inocuidad de los alimentos, con el propósito de proponer su armonización con la normatividad internacional aplicable a la materia.

Funciones

Estudiar la documentación del Codex Alimentarius, reunir y revisar toda la información pertinente relacionada con la tecnología, la economía, la salud y los sistemas de control, para poder presentar argumentaciones fundadas y establecer la posición del país en la Comisión Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius y en los Comités Técnicos Internacionales; y recomendar las normas que deben ser adoptadas por la Comisión Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius, para su adopción a nivel internacional.

El Comité Nacional del Codex Alimentarius, está conformado por un representante del Ministerio de Salud, quien lo preside, así como por representantes de cada uno de los siguientes organismos: Ministerio de Relaciones Exteriores, Ministerio de Economía y Finanzas, Ministerio de Agricultura y Riego, Ministerio de la Producción y Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) y la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ), dos representantes del Ministerio de la Producción (uno del Sector Pesquería y otro del sector MYPE e industrias, un representante de la asociación de consumidores, un representante de la industria y otro del sector académico.



M. BAILETTI



J. GARCIA



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

Para el mejor cumplimiento de sus funciones, mediante Resolución Ministerial N° 124-2000-SA/DM emitida el 06 de abril del 2000, se aprobó las Normas de Funcionamiento del Comité Nacional del Codex Alimentarius, señalando que el mismo se encuentra conformado por el Pleno del Comité Nacional, la Secretaría Técnica y las Comisiones Técnicas.

Estructura Orgánica del Comité Nacional del Codex

PLENO DEL COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
 Presidenta: MBA Mónica Patricia Saavedra Chumbe
 Director General DIGESA

(1) RREE, (1) MEF, (1) MINAGRI, (2) PRODUCCIÓN (sector pesquería y sector MYPE), (1) MINCETUR, (1) INDECOPI, (1) PROMPERU, (1) ASOC. CONSUMIDORES, (1) INDUSTRIA, (1) SECTOR ACADÉMICO

SECRETARÍA TÉCNICA

COMISIONES TÉCNICAS
 Higiene de los Alimentos, Etiquetado de los Alimentos, Aditivos Alimentarios, Contaminantes en Alimentos, Residuos de Plaguicidas, Residuos de Alimentos Veterinarios en Alimentos, Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, Métodos de Análisis y Toma de Muestras, Leche y Productos Lácteos, Pescados y Productos Pesqueros, Frutas y Vegetales Frescos.

4. BREVE

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO IMPLEMENTADO PARA DEFINIR LA POSICIÓN PAÍS

Mediante el Procedimiento N° 002 CNC-ST, se establece los lineamientos para la atención de los documentos remitidos por la Secretaría del Codex (Roma) para opinión nacional. El presente procedimiento establece directrices sobre los pasos que deben seguirse para la atención de los documentos que son remitidos por la Secretaría del Codex y que merecen opinión nacional, que permitan una adecuada participación del país en las decisiones que le afecten del Codex Alimentarius, haciendo presente su realidad y necesidades de salud pública, económicas y comerciales sobre la materia. Asimismo, está en conformidad con lo establecido con la normativa que crea el Comité Nacional del Codex, mediante Resolución Ministerial N° 124-2000-SA/DM.



M. BAILETTI



J. GARCIA

- El Secretariado del Codex, ubicado en Roma, remite los documentos vía electrónica a todos los Puntos de Contacto.
- El Punto de Contacto del Codex en el Perú recibe esta comunicación y la retransmite al Secretariado Técnico del CNC.
- La Secretaría Técnica del CNC, de acuerdo a la temática del documento remite al correo electrónico al Coordinador de la Comisión Técnica estableciendo los plazos respectivos, y en caso no existiera el Pleno determinará a quien se le remite y/o que tiene competencia en el tema.

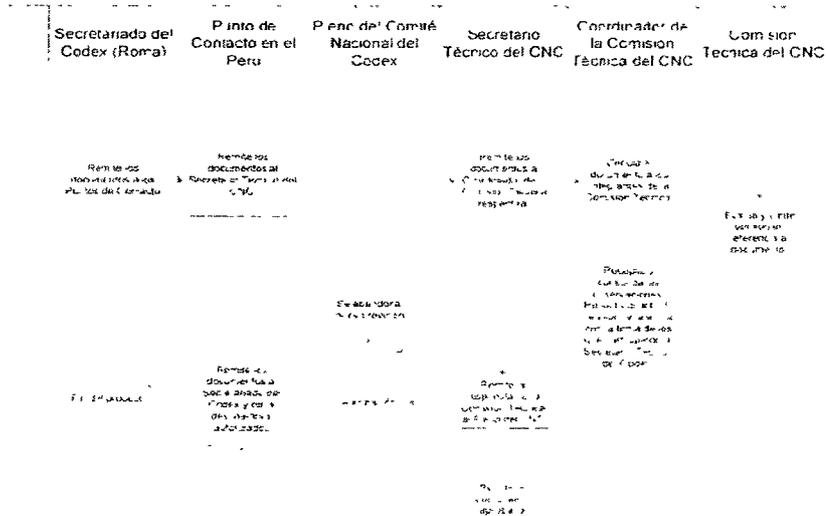


d) El Coordinador de la Comisión Técnica hace de conocimiento a sus integrantes de la temática del documento, los cuales emiten su opinión mediante correo electrónico o presencial.

Tener en cuenta las siguientes consideraciones especiales:

- En el caso que los acuerdos sean tomados en un grupo de trabajo presencial, se deberá adjuntar el acta de reunión con las firmas de los asistentes (según modelo).
 - En el caso que los integrantes de la Comisión hayan remitido sus observaciones u opiniones vía electrónica, se indicará nombres de las personas que participaron y a que instituciones pertenecen.
 - El Coordinador de la Comisión es el encargado de consolidar las opiniones de cada uno de los integrantes.
 - La opinión técnica de la Comisión deberá responder punto por punto a las cuestiones planteadas en el documento remitido, en caso estén de acuerdo con determinado punto deberá indicarse *“El Perú está de acuerdo con este numeral”* indicando claramente la justificación técnica, de igual forma deberá procederse en caso que haya un desacuerdo *“El Perú no está de acuerdo con este numeral”*, justificando técnicamente tal respuesta.
- e) El Coordinador remite la respuesta u opinión técnica de la comisión a la Secretaría del CNC.
- f) La Secretaría Técnica del CNC remite la respuesta de la Comisión a los miembros del Pleno del Comité Nacional del Codex.
- g) El Pleno del CNC aprueba o desaprueba la opinión de la Comisión Técnica. La ausencia de respuesta de alguno de los miembros, cumplido el plazo, se considerará como una aprobación. La aprobación de los documentos puede ser por vía electrónica y se realiza por consenso.
- h) En caso el Pleno del CNC apruebe la respuesta de la Comisión Técnica, la Secretaría Técnica enviará el correo electrónico al Punto de Contacto. La respuesta aprobada se denominará *“Posición/Opinión País”*.
- i) El Punto de Contacto del Codex en el Perú envía la *“Posición/Opinión País”* a la Secretaría del Codex en Roma.
- j) Fin del proceso.

FLUJOGRAMA DE ATENCIÓN DE LOS DOCUMENTOS DEL CODEX
Cartas Circulares y Otros



M. BAILETTI



J. GARCIA

Reuniones sostenidas en nuestra Comisión para definir la Posición País

Durante el año 2015 la Comisión Técnica sobre Higiene de los Alimentos del CNC – Perú, sostuvo reuniones con especialistas y expertos técnicos de diversas instituciones públicas y privadas del país como: universidades, organismos de certificación, asociaciones de



PERÚ

Ministerio
de SaludDirección General
de Salud Ambiental

“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la
Educación”

consumidores, autoridades sanitarias de diversos sectores a nivel nacional y local (DIGESA, SENASA, SANIPES, Gobiernos Locales, Direcciones de Salud, entre otros); también se tuvo la activa participación del sector privado a través de las empresas productoras de alimentos. Las reuniones así como las video conferencias fueron asesoradas en algunos casos por especialistas del IICA.

Durante las reuniones se ha revisado los diversos documentos remitidos por el Secretariado para opinión país, emitiendo nuestra opinión según el Procedimiento N° 002 CNC-ST, correspondiente.

5. TEMAS DE INTERÉS

Principales temas tratados y de relevancia para la región:

- Anteproyecto de directrices para el control de *Salmonella spp.* no tifoidea en la carne de bovino y cerdo.
- Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos al control de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos.
- Anteproyecto de anexos al Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad.
- Documento de proyecto – Propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y de su anexo sobre el APPCC.
- Documento de proyecto – Propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión del Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).

6. RESULTADOS ALCANZADOS

6.1. Resumen de Actividades

Lugar : Hotel Royal Sonesta Cambridge, Boston, Massachusetts, Estados Unidos de América.

Duración : Del 09 al 13 de noviembre de 2015 de 9:00 a 12:00 horas y de 14:00 a 17:00 horas, la reunión de tres grupos de trabajo se realizó en día 08 de noviembre, en el siguiente detalle: grupo de trabajo para el establecimiento de prioridades en el trabajo del CCFH, de 9.00 a 10.15 horas, el grupo de trabajo sobre las directrices sobre la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al Control de los Parásitos Transmitidos por el Consumo de Alimentos, de 10.30 a 12.00 horas, y el grupo de trabajo sobre las directrices para el control de *Salmonella spp.*, no tifoidea en la carne de bovino y de cerdo, desde las 14:00 a 17:00 horas.

Participantes : El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) celebró su Cuadragésimo séptimo período de sesiones en la ciudad de Boston, Massachusetts, Estados Unidos de América del 09 al 13 de noviembre de 2014, por amable invitación de los gobiernos de Estados Unidos de América El Dr. Emilio Esteban, del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, presidió la reunión, donde asistieron delegados en representación de 75 países miembros y de nueve organizaciones internacionales.



M. BAILETTI



J. GARCIA



Temas tratados durante la reunión:

N°	TEMA
1	Aprobación del programa
2	Cuestiones remitidas al Comité sobre Higiene de los Alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius u otros comités del Codex
3	Cuestiones planteadas en el trabajo de la FAO, la OMS y otras organizaciones intergubernamentales internacionales: a) Informe sobre los avances de las Consultas Mixtas FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) y asuntos afines b) Información proporcionada por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)
4	Anteproyecto de Directrices para el Control de <i>Salmonella spp.</i> , No Tifoidea en Carne de Bovino y Cerdo en el trámite 4 - Observaciones en el trámite 3
5	Anteproyecto de Directrices sobre la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al Control de los Parásitos Transmitidos por el Consumo de Alimentos en el trámite 4 - Observaciones en el trámite 3
6	Anteproyecto de los anexos del Código de Prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad en el trámite 4 - Observaciones en el trámite 3
7	Documento de debate sobre la necesidad de revisión del Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
8	Documento de debate sobre la necesidad de revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y de su Anexo sobre el APPCC
9	Otros asuntos y trabajos futuros: (a) Nuevo trabajo / plan de trabajo futuro
10	Fecha y lugar de la próxima reunión
11	Aprobación del informe

6.2. Reuniones Previas

Domingo 08 de noviembre

- 9:00 a 10:15 horas: reunión del grupo de trabajo para el establecimiento de prioridades en el trabajo del CCFH Grupo de trabajo para el establecimiento de Prioridades en el Trabajo del CCFH,
- 10:30 a 12:00 horas, reunión del grupo de trabajo sobre las directrices sobre la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al Control de los Parásitos Transmitidos por el Consumo de Alimentos.
- 14:00 a 17:00 horas, y el grupo de trabajo sobre las directrices para el control de *Salmonella spp.*, no tifoidea en la carne de bovino y de cerdo.

Los miembros de la CCLAC mantuvimos reuniones todos los días de 8:00 a 9:00 horas, asimismo, el día Lunes 09, se llevó a cabo una reunión solicitada por el presidente del comité Dr. Emilio Esteban y el día Martes 10, se llevó una reunión con la delegación de los EE.UU de América.



M. BAILETT'

6.3. Apertura de la Reunión

La Sra. Mary Frances Lowe, coordinadora de la oficina del Codex ante el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, inauguró la reunión y expresó su más cálida bienvenida a todos los participantes.

El Sr. Brian Ronholm, secretario general adjunto de Inocuidad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, y la Dra. Susan Mayne, directora del Centro de Inocuidad de los alimentos y Nutrición Aplicada (CFSAN) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), se dirigieron a los delegados, reconociendo la importancia del trabajo del comité para velar por la salud de los consumidores y por la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos.



J. GARCIA



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la
Educación"

6.4. Desarrollo del programa

6.4.1. Tema 1:

Adopción del programa¹:

El Comité aprobó el Programa provisional como su programa de trabajo para la reunión.

6.4.2. Tema 2:

Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités y grupos de acción del Codex²:

El Comité examinó y tomó nota de la información en el CX/FH 15/47/2 y ratificó las disposiciones del Anteproyecto de Código de Prácticas para la elaboración de salsa de pescado y para la elaboración del caviar de esturión, tal como lo había presentado el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP).

6.4.3. Tema 3:

Cuestiones planteadas en el trabajo de la FAO, la OMS y otras organizaciones intergubernamentales internacionales:

a. Informe sobre los avances de las consultas mixtas FAO/OMS de expertos sobre Evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA) y asuntos afines (tema 3a) del programa³

Sobre el asesoramiento científico en relación al control de la *Salmonella spp.* no tifoidea en la carne de bovino y de cerdo, y a la inocuidad microbiológica de los alimentos a base de lípidos listos para el consumo destinados al tratamiento de la malnutrición aguda moderada y grave, los representantes de la FAO y de la OMS tomaron constancia de la información en el CX/FH 15/47/3.

Los representantes observaron el tiempo que se necesita para elaborar asesoramiento científico, así como la importancia de disponer de los informes de las reuniones de expertos con antelación suficiente a las reuniones del CCFH, e invitaron al comité a que considerase la posibilidad de solicitar el asesoramiento científico lo antes posible dentro del proceso normativo, a fin de disponer del tiempo y la flexibilidad necesarios para dar respuesta a esas solicitudes.

Los representantes informaron al comité que en diciembre de 2015 se publicaría un volumen especial de Food Control (volumen 58) sobre el desarrollo de criterios microbiológicos para los alimentos, compilando los documentos con ejemplos elaborados por los grupos de trabajo del comité.

En cuanto a la resistencia a los antimicrobianos (RAM), se destacaron debates recientes y cambios a escala internacional, y se informó que se había emitido la CL 2015/21-CAC, solicitando información sobre la situación de la aplicación de los textos del Codex sobre la RAM, y sobre la existencia de una necesidad de actualizar dichos textos y solicitar a la FAO, la OMS y la OIE que convocasen reuniones de expertos para examinar cualquier nuevo dato científico.

Se intercambió igualmente información sobre otros trabajos relacionados, entre otros, sobre la elaboración de orientaciones para el establecimiento de sistemas de saneamiento para moluscos, los peligros asociados a los piensos, la herramienta de muestreo de histamina, las orientaciones de la FAO sobre los sistemas de inspección de las carnes y las actividades y el próximo informe del Grupo de Referencia de la FAO sobre Epidemiología de la Carga de Morbilidad de Transmisión Alimentaria (FERG).



M. BAILETTI



J. GARCIA

¹ CX/FH 15/47/1

² CX/FH 15/47/2

³ CX/FH 15/47/3



b. Información proporcionada por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) (Tema 3b) del programa)⁴.

La OIE reconoció la importancia de la mutua de la participación entre el Codex y la OIE, así como la necesidad de coordinar sus actividades a escala nacional, para garantizar que las normas elaboradas cubran eficazmente la totalidad de la cadena de producción de alimentos.

Se informó al comité lo siguiente: a) El Capítulo 8.15. de la OIE "Infección por *Taenia solium*", ha sido aprobado en la Sesión General de la OIE en mayo de 2015 e incluido en la edición de 2015 del Código Sanitario para los Animales Terrestres. b) La OIE continuó realizando su trabajo de elaboración de nuevas normas sobre prevención y control de *Salmonella* en cerdos y ganado bovino, que complementa el nuevo trabajo del Codex sobre *Salmonella* en carne de bovino y cerdo, y un grupo de expertos ad hoc, que se reuniría en diciembre de 2015, examinará las observaciones recibidas. c) La Comisión de Normas revisaría el informe del grupo ad hoc en su reunión de febrero de 2016 y tendría previsto distribuir los capítulos revisados para recabar observaciones en su informe de la reunión de febrero de 2016.

6.4.4. Tema 4:

Anteproyecto de directrices para el control de *Salmonella spp.* No tifoidea en la carne de bovino y cerdo (tema 4 del programa)⁵.

La delegación de los EE.UU., conjuntamente con Dinamarca, resumió el trabajo llevado a cabo por el CCFH en los últimos dos años sobre las directrices, que abordan un problema importante en todo el mundo, recordando las contribuciones de dos GTp y dos GTe y señaló que la FAO y la OMS habían llevado a cabo una revisión bibliográfica sistemática para asegurar que se señale cualquier medida pertinente para el control de la *Salmonella* en la carne de bovino y cerdo, además señaló que en mayo de 2015 se realizó una reunión de expertos, con objeto de examinar la base técnica de las medidas de atenuación propuestas por el GTp.

El GTp, se reunió antes de la reunión del CCFH y de manera paralela, para definir los siguientes aspectos: i) añadir al paso de estabulación una inspección ante mortem; ii) mantener el tratamiento bacteriófago como medida de BPH para reducir la carga bacteriana presente en el animal antes del sacrificio, e iii) incluir texto para destacar la importancia de la privación de pienso antes del sacrificio.

Se examinó las Directrices revisadas, sección por sección, tomando nota de las observaciones, y modificaciones para una mayor claridad, sobre el anexo I "Medidas de control específicas para la carne de bovino" y el Anexo II "Medidas de control específicas para la carne de cerdo"

Se acordó señalar, que se habían abordado todas las observaciones y que no quedaban cuestiones pendientes, por lo que se convino culminar el documento y continuar el procedimiento de trámites, por lo que se decidió avanzar el Anteproyecto de directrices para su aprobación en el trámite 5/8 por parte de la Comisión del Codex Alimentarius (Anexo 2)



M. BAILETTI

6.4.5. Tema 5:

Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los alimentos al control de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos (tema 5 del programa)⁶

La delegación del Japón, conjuntamente con Canadá, resumió el trabajo del CCFH en las directrices, en el que habían participado tres GTp y dos GTe. El documento sigue el formato de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y la

⁴ CX/FH 15/47/4

⁵ CX/FH 15/47/5

⁶ CX/FH 15/47/6



J. GARCIA



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la
Educación”

sección relativa a la producción primaria se ha dividido en cuatro subsecciones – i) carne y productos cárnicos, ii) leche y productos lácteos, iii) pescado y productos pesqueros, y iv) frutas y hortalizas frescas, debido a que estas categorías de productos requerían medidas de control específicas.

El GTp, se reunió antes de la reunión del CCFH, y destacó los aspectos clave que se habían sometido a debate, así como, las modificaciones realizadas al documento.

Se acordó reunir en un único documento todas las orientaciones para el control de los parásitos transmitidos por los alimentos, conviniendo en solicitar a la Secretaría del Codex que preparase una propuesta para unificar estas directrices con las Directrices para el control de *Trichinella spp.* en la carne de suidos (CAC/GL 86-2015) y a las Directrices para el control de *Taenia saginata* en la carne de ganado bovino de cría (CAC/GL 85-2014), para someterla a examen en la próxima reunión., por lo que, se decidió avanzar el Anteproyecto de Directrices para su aprobación en el trámite 5/8 por parte de la Comisión del Codex Alimentarius. (Anexo 3)

6.4.6. Tema 6:

Anteproyecto de anexos al Código de Prácticas de Higiene para Alimentos con bajo contenido de Humedad (tema 6 del programa)⁷

La delegación de Canadá, conjuntamente con los EE.UU., informó que el GTe, de conformidad con lo encomendado en la 46.^a reunión del CCFH, elaboró seis anexos (ejemplos de criterios microbiológicos para alimentos con bajo contenido de humedad, orientaciones para el establecimiento de programas de vigilancia ambiental) y cuatro anexos sobre productos específicos, asimismo, determinó que no era necesario asesoramiento científico adicional.

El grupo de trabajo, al observar las escasas orientaciones proporcionadas en los anexos sobre el coco desecado, las frutas desecadas y las frutas y hortalizas deshidratadas, propuso que se interrumpiese el trabajo sobre estos anexos y que se analizase la posibilidad de realizar, en el futuro, una revisión de los códigos de prácticas correspondientes. Por lo que, el Comité acordó suspender el análisis de los anexos descritos, y proseguir el trabajo con los anexos I, II y III del documento.



A. BAILETTI

Se observó que se habían abordado todas las observaciones y que no quedaban cuestiones pendientes, por lo que se decidió que el documento estaba listo para continuar el procedimiento de trámites. Asimismo, se acordó, solicitar a la comisión que revoque el Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas Desecadas (CAC/RCP 42-1995), debido a su inclusión como anexo al Código de prácticas de higiene para el maní (cacahuete) (CAC/RCP 22-1979), el coco desecado (CAC/RCP 4-1971), las frutas desecadas (CAC/RCP 3-1969), las frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles (CAC/RCP 5-1971) y las nueces producidas por árboles (CAC/RCP 6-1972) y considerar la posibilidad de actualizarlos en el futuro; y, solicitar al CCSC que aclare si las hierbas aromáticas desecadas incluyen o no las hierbas culinarias desecadas.

Por lo que, se acordó avanzar el anteproyecto de los anexos I y II para su aprobación en el trámite 5/8 y el anexo III para su aprobación por parte de la Comisión del Codex Alimentarius (Anexo 5).



J. GARCÍA

6.4.7. Tema 7 y Tema 8:

Documento de debate sobre la necesidad de revisión del Código de Prácticas de Higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003) (tema 7 del programa)⁸ y Documento de debate sobre la necesidad de revisión de los Principios

⁷ CX/FH 15/477

⁸ CX/FH 15/478



Generales de Higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y de su anexo sobre el APPCC (tema 8 del programa)⁹

Se observó que las propuestas de nuevos trabajos realizadas por el GTe sobre la revisión del Código de Prácticas de Higiene para las frutas y hortalizas frescas, así como la revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y de su anexo sobre el APPCC, habían sido objeto de debate en el GTe para el establecimiento de las prioridades de trabajo del CCFH y que se continuarían analizando.

6.4.8. Tema 9:

Otros asuntos y trabajos futuros (tema 9 del programa)¹⁰

a) Nuevos trabajos

La delegación de los EE.UU., en calidad de presidente del GTp para el establecimiento de las prioridades de trabajo del CCFH, proporcionó un panorama general de los debates y recomendaciones, por lo que el Comité acordó:

1. La revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y su anexo sobre el APPCC:

- Iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y su anexo sobre el APPCC.
- Modificar el documento de proyecto para indicar que los aspectos de gestión no forman parte del alcance del trabajo.
- Presentar el documento de proyecto a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación como nuevo trabajo (Anexo 4).
- Crear un GTe, presidido por Francia y copresidido por Chile, EE.UU., Ghana y la India, con el inglés, español y francés como lenguas de trabajo, para preparar el anteproyecto de revisión de los Principios Generales con objeto de distribuirlo para recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a examen en la próxima reunión del comité.
- Considerar la posibilidad de crear un GTp, con el inglés, francés y español como lenguas de trabajo, en la próxima reunión para preparar una propuesta revisada a partir de las observaciones que se formulen.

2. La revisión del Código de Prácticas de Higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003):

- Iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión del Código de Prácticas de Higiene para las frutas y hortalizas frescas.
- Presentar el documento de proyecto a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación como nuevo trabajo (Anexo 5).
- Crear un GTe, copresidido por el Brasil y Francia, con el inglés como única lengua de trabajo, para preparar el anteproyecto de código para su distribución, con objeto de recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a examen en la próxima reunión del comité.



M. BAILETT

b) Solicitud de asesoramiento científico

Para contribuir a aclarar el uso de agua limpia, potable y otros tipos de agua en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y en otros textos sobre higiene, se acordó solicitar a la FAO y la OMS lo siguiente.

- Llevar a cabo una revisión de las directrices y textos afines de la FAO y la OMS sobre el agua y la calidad del agua para establecer si cubren todos los aspectos del uso del agua relacionados con la producción y la elaboración de alimentos. Esto incluye el agua utilizada en la producción primaria (inclusive el uso de agua reciclada y residual), el agua en contacto con los alimentos o utilizada como



J. GARCIA

⁹ CX/FH 15/47/9

¹⁰ CL 2015/17-FH; CX/FH 15/47/10



PERU

Ministerio
de SaludDirección General
de Salud Ambiental

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la
Educación"

ingrediente y el agua utilizada en sistemas cerrados en las actividades relativas a la producción de alimentos (p. ej., calefacción, refrigeración)

- Detectar cualquier laguna en las directrices actuales de la FAO y de la OMS relacionadas con el agua.

Se observó que *E. coli* verotoxigénica (VTEC) / *E. coli* shigatoxigénica (STEC), se había sometido a debate en varias reuniones recientes y que el trabajo sobre esta cuestión era una de las prioridades principales de su plan de trabajo futuro, se acordó solicitar a la FAO y a la OMS que elaborasen un informe en el que se recopilase y resumiese la información disponible, utilizando los estudios existentes, sobre los siguientes aspectos de VTEC/STEC:

- La atribución de la carga mundial de enfermedades basada en datos de brotes, incluyendo información procedente del FERG cuando corresponda.
- La identificación de peligros y la caracterización de VTEC/STEC, inclusive con información sobre los perfiles genéticos y la virulencia.
- Los programas de monitoreo y garantía actuales, inclusive de la situación de la metodología actualmente disponible (disponible comercialmente y validada con fines regulatorios) para el monitoreo de VTEC/STEC en los alimentos, como una base para la gestión y control.

Por lo que, los países deberán de remitir sus comentarios, con el fin de abordar con mayor facilidad varios de los aspectos anteriores

c) Plan de trabajo futuro y proceso a través del cual el Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) emprenderá sus trabajos.

El plan de trabajo futuro (Anexo 6) deberá de incluir la elaboración de anexos sobre los tomates y las zanahorias para el Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas, por lo que se acordó en solicitar al GTe que considerase si estos anexos eran necesarios.

De conformidad con el proceso a través del cual el CCFH emprende su trabajo, el comité también acordó lo siguiente:

- Pedir a la Secretaría que envíe una carta circular solicitando propuestas de nuevos trabajos.
- Crear el GTp sobre las prioridades de trabajo del CCFH, que se reunirá en la 48.^a reunión del CCFH, tendrá como lenguas de trabajo el inglés, francés y español y estará presidido por los EE.UU.

d) Otros asuntos

La delegación de Argentina observó la importancia de traducir "should" por "debería" y no por "debe" en la versión en español de los documentos del Codex.

6.4.9. Tema 10:

Fecha y lugar de la próxima reunión

Se informó al comité que se había programado de manera provisional la 48.^a reunión del CCFH para su celebración del 7 al 11 de noviembre de 2016 en Los Ángeles, California, Estados Unidos de América.

6.5. Asuntos que se someten a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius

- a) Directrices para el control de *Salmonella spp.* no tifoidea en la carne de bovino y cerdo (trámite 5/8)
- b) Directrices sobre la aplicación de los Principios generales de higiene de los alimentos al control de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos. (trámite 5/8)



M. BAILETTI



J. GARCIA



- c) Anteproyecto de anexo I "Ejemplos de criterios microbiológicos para alimentos con bajo contenido de humedad cuando se considere apropiado de acuerdo con los Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CAC/GL 21-1997) y de anexo II "Pautas para el establecimiento de programas de vigilancia ambiental para *Salmonella spp* y otras Enterobacteriaceae presentes en áreas de procesamiento de alimentos con bajo contenido de humedad" del Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC/RCP 42-1995) (trámite 5/8)
- d) Proyecto de anexo III "Especias y hierbas aromáticas desecadas" del Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC/RCP 42-1995)

6.5. Nuevos trabajos emprendidos por el CCFH

- a) Revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y de su anexo sobre APPCC GTe (Francia y Chile, EE.UU., Ghana, India)
- b) Revisión del Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003) GTe (Brasil y Francia)
- c) Propuestas de nuevos trabajos / Plan de trabajos futuros GTp (EE.UU.)

7. PERSPECTIVAS A FUTURO SOBRE EL TEMA O TEMAS DE INTERÉS

El Secretariado de la Comisión del Codex Alimentarius del Programa conjunto FAO/OMS de normas alimentarias FAO, distribuye el informe del cuadragésimo séptimo periodo de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (REP16/FH). El mismo que será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius durante su trigésimo noveno periodo de sesiones (Roma, Italia del 27/06 al 01/07 del 2016).

8. EVALUACIÓN DE LA INICIATIVA

El Perú ha sido participante de todas las reuniones previas convocadas por el coordinador de la CCLAC, considerando que los temas tratados son de importancia relevante en nuestro país, durante las reuniones se tuvo la oportunidad de discutir técnicamente los documentos a debatir, intercambiar posiciones y ratificar observaciones y comentarios externados de manera escrita y realizados durante la videoconferencia programada por la CCLAC previa a la reunión.

Es preciso señalar que en nuestro país (Perú), la normativa sanitaria contempla que de no haber normativa pertinente respecto a algún tema en específico, la fabricación de los alimentos y bebidas se rige por las normas del Codex Alimentarius aplicables al producto o productos objeto de fabricación.

Considerando estos aspectos, podemos detallar los resultados obtenidos en la mencionada reunión:

a) Directrices para el control de *Salmonella spp.* no tifoidea en la carne de bovino y cerdo (trámite 5/8)

En el Perú, el riesgo de contraer la enfermedad por el consumo de alimentos es relativamente alto, debido a la no aplicación de las Buenas Prácticas de Higiene y el escaso conocimiento en las medidas de control durante el proceso, en toda la cadena alimentaria.

Entre las enfermedades transmitidas por los alimentos, se encuentra la salmonelosis con mayor frecuencia por el consumo de productos cárnicos. La carga que representa esta enfermedad y el costo de las medidas de control son altamente significativos y la



M. BAILETTI



J. GARCIA



contaminación con *Salmonella* no tifoidea de origen animal puede afectar el comercio en nuestro país

Es por ello, que la elaboración de las directrices para el control de *Salmonella spp.* No tifoidea en carne de bovino y cerdo, significa un marco de gestión de riesgos (MGR), y cuyas orientaciones elaboradas para las medidas de control en cada paso de la cadena alimentaria, contribuirán al enfoque preventivo y de control en la producción de estos alimentos.

Durante el proceso de implementación de las Directrices, se tomó como decisión separar el documento de trabajo en dos anexos: Anexo I "Medidas de control específicas para la carne de bovino" y Anexo II "Medidas de control específicas para la carne de cerdo". El Perú ha participado activamente en la implementación de dicha normativa formando parte de los grupos de trabajo y logrando insertar nuestros comentarios y posiciones en el desarrollo de la norma, la misma que fue ratificada durante la participación en la reunión.

En tal sentido, estas Directrices proporcionarán a la Autoridad Sanitaria nacional, así como a la industria, información sobre control de *Salmonella* no tifoidea en carne de bovino y de cerdo, con el fin de reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos, así como garantizar las buenas prácticas de higiene, para controlar este agente microbiológico, basándose en decisiones de gestión de riesgos. Este documento se aplica a toda *Salmonella* no tifoidea que pueda contaminar la carne de bovino y de cerdo, brindando información sobre las prácticas que se pueden usar para prevenir, reducir o eliminar los niveles de *Salmonella*. Estas Directrices, junto con las normas pertinentes de la OIE, se pueden aplicar, desde la producción primaria hasta el consumo, a la carne de bovino y de cerdo producida en los sistemas de producción nacionales.

b) Directrices sobre la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los alimentos al control de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos (trámite 5/8).

En nuestro país existe una importante cantidad de personas infectadas por parásitos transmitidos por el consumo de alimentos. Las infecciones pueden tener consecuencias prolongadas, graves y a veces letales, además de causar problemas en la inocuidad alimentaria, así como repercusiones negativas en la calidad de vida de las personas, constituyéndose en un problema para la salud pública en nuestro país, sobre todo cuando existen instalaciones sanitarias deficientes.

Para poder reducir los riesgos relacionados a los parásitos transmitidos por los alimentos se debe identificar cualquier peligro potencial de contaminación parasitaria aplicable al alimento que se está produciendo, el ciclo de vida de cada parásito desempeñan un papel fundamental en la identificación, prevención y control de los riesgos relacionados con el parásito en los alimentos.

Es por ello, que la importancia de la posición de Perú, basada en datos científicos relacionados con la presencia de parásitos en los alimentos en función a la información epidemiológica existente en nuestro país, ha contribuido en la elaboración las Directrices sobre la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los alimentos al control de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos.

Nuestra participación ha permitido realizar enmiendas de forma y modificaciones para que se pueda reflejar la clasificación asignada en la reunión de expertos de la FAO/OMS¹¹, y en adelante solo referirse a ejemplos que no limiten la importancia del control de parásitos en cada categoría de productos, asimismo, durante la reunión se



¹¹ <http://www.fao.org/3/a-i3649e.pdf> y http://www.who.int/foodsafety/publications/mra_23/en/



logrado definir correctamente los términos "larvas" y "huésped intermedio", entre otras observaciones.

En tal sentido, estas Directrices proporcionarán pautas relativas para la prevención, reducción o inactivación de peligros parasitarios transmitidos por los alimentos que supongan un riesgo para la salud pública. Asimismo, proporcionan información importante a la Autoridad Sanitaria y la industria alimentaria y para reducir los riesgos identificados en las siguientes categorías de alimentos: carne, leche y productos lácteos, pescado y productos pesqueros y frutas y hortalizas frescas.

c) Anteproyecto de anexos al Código de Prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad

En la 46.^a reunión del Comité sobre Higiene de los Alimentos, realizado en Lima – Perú se culminó el trabajo con respecto al Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad, adelantándolo al trámite 8, sin embargo, en dicha reunión se acordó devolver la elaboración de los anexos de dicho Código al trámite 2/3, creando para ello, un grupo de trabajo electrónico (GTe), con el objetivo de considerar la elaboración de un anexo con ejemplos de criterios microbiológicos para diferentes categorías de alimentos con bajo contenido de humedad, así como considerar la elaboración de un anexo sobre pautas para el establecimiento de programas de vigilancia ambiental y determinar cuándo y cómo hacer referencia a las Enterobacterias y *Salmonella* para dichos productos, entre otros.

Los análisis microbiológicos pueden resultar una herramienta útil para evaluar y comprobar la efectividad de la inocuidad de los alimentos y de las prácticas de higiene de los alimentos, proporcionar información sobre el control de procesos e incluso sobre un lote concreto de producto, siempre que los planes de muestreo y la metodología estén concebidos y se apliquen de forma adecuada.

Es así que nuestro país, considera de suma importancia los criterios microbiológicos para alimentos con bajo contenido de humedad; así como las pautas para el establecimiento de programas de vigilancia sanitaria para *Salmonella* y otras Enterobacterias presentes en productos y áreas de elaboración de alimentos con bajo contenido de humedad.

En tal sentido, los anexos ampliarán el contenido del Código referido a las buenas prácticas de fabricación e higiene, y ayudarán a controlar los peligros microbianos asociados a todas las fases de la elaboración de alimentos con bajo contenido de humedad, dando una atención especial a la reducción de la *Salmonella spp.*, que en la actualidad se considera el principal patógeno de interés en estos productos.



M. BAILETTI

d) Nuevos trabajos emprendidos por el CCFH

- **Revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y de su anexo sobre APPCC.**

Estos Principios establecen una base sólida para asegurar la higiene de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo final, resaltándose los controles de higiene básicos que se efectúan en cada etapa, asimismo, dichos enfoques están basados en el sistema HACCP para elevar el nivel de inocuidad de los alimentos, el mismo que forma parte de los anexos de los PGH.

La Autoridad Sanitaria del Perú (DIGESA) mediante Decreto Supremo N° 004-2014-SA, modifica e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, el cual establece, en el Artículo 58°; "Para el control de la calidad sanitaria



J. GARCIA



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la
Educación”

e inocuidad de los alimentos y bebidas, en todo establecimiento de fabricación, elaboración, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos y bebidas destinados a consumo humano, se deben aplicar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y cuando corresponda, adicionalmente el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), los cuales son los patrones de referencia para la vigilancia sanitaria. La Autoridad de Salud de nivel nacional o la que esta delegue otorgará las certificaciones sanitarias (...).”

En tal sentido, el Perú participará activamente en este Grupo de Trabajo, para la revisión de este documento, al considerarse una norma que forma parte de la legislación nacional y que establece las pautas para el cumplimiento de las condiciones higiénico – sanitarias en la industria alimentaria, considerándose además que las Autoridades Sanitarias en Perú (DIGESA, SENASA y SANIPES) otorgan sus autorizaciones o realizan la vigilancia sanitaria bajo los Principios Generales de Higiene y su anexo HACCP.

- **Revisión del Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003),**

Este Código aprobado ha venido funcionando desde el 2003, y ha proporcionado información importante para la implementación de las buenas prácticas agrícolas (BPA) y las buenas prácticas de fabricación (BPF) en la industria alimentaria, ayudando a controlar los peligros microbianos, químicos y físicos asociados con todas las etapas de la producción de frutas y hortalizas frescas, desde la producción primaria hasta el envasado. Sin embargo, pese a su flexibilidad respecto a lo difícil de aplicar en zonas donde la producción primaria se lleva a cabo como parte de la agricultura tradicional, es importante para garantizar determinados sistemas de control y prevención de la contaminación para diversos grupos de productos.

Es por ello, la necesidad de participar activamente en la revisión del mencionado Código, identificando nuevas fuentes de contaminación y medidas de control para reducir y prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos atribuidas a los productos frescos.

8.1. Fortalezas de la iniciativa



M. BAILETTI

- La importancia de los temas que ha permitido convocar a los miembros de la Comisión Técnica sobre Higiene de los Alimentos para poder desarrollar la posición país.
- La participación de expertos técnicos por parte de las autoridades sanitarias (DIGESA, SENASA y SANIPES), así como expertos de universidades, empresas, y gobiernos locales.
- Participación activa en los Grupos de Trabajo electrónicos.
- Participación en los coloquios y video conferencias convocadas por el coordinador de la CCLAC.
- Plan de trabajo de la Comisión, que establece la frecuencia de las reuniones para la evaluación de los documentos de trabajo.
- Directorio electrónico que permite remitir la información a los miembros de la Comisión.
- Capacitación del IICA, respecto a la participación de los Delegados en las reuniones del Codex.
- Asesoramiento permanente por parte del IICA.
- Financiamiento por parte del IICA para la participación en las reuniones del Codex.



J. GARCIA

8.2. Debilidades de la iniciativa

- No contar de manera oportuna con los documentos de trabajo en forma traducida al español para los comentarios y aportes en los plazos establecidos por la Secretaría.



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

- El poco interés por parte de la industria, no permite tener una mirada más amplia de la realidad en el sector industrial respecto a un determinado producto o condición de riesgo
- El escaso recurso económico para realizar investigación, no permite identificar nuevas fuentes de contaminación en los alimentos.
- Algunos Grupos de Trabajo, son en un solo idioma, lo que dificulta la participación.
- La falta de financiamiento para la participación por parte del Ministerio de Salud, no permite participar en las reuniones de Grupos de Trabajo presenciales y pone en riesgo la participación del delegado en la Reunión oficial del Codex.

8.3. Recomendaciones para la iniciativa

- Incentivar la participación de las universidades, e industria a nivel de todo el territorio nacional.
- Promover la investigación de nuevos enfoques de riesgo en productos a nivel de las industrias y universidades.
- Realizar capacitaciones para la buena participación de los miembros de las Comisiones Técnicas en el desarrollo de los documentos de trabajo o grupos de trabajo.
- Incentivar la participación de profesionales expertos en la materia tratada, mediante el otorgamiento de constancias o certificados.
- Buscar financiamiento distinto al sector estatal para garantizar la participación del delegado y el posicionamiento de nuestro país a nivel del Codex Alimentarius.

IV. CONCLUSIÓN

- 4.1. Se ha participado activamente de la cuadragésimo séptima sesión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, realizada en la ciudad de Boston, Massachusetts, Estados Unidos de América, del 09 al 13 de noviembre de 2015, tal como se informa detalladamente en el contenido del presente informe.
- 4.2. El presente informe deberá ser remitido al IICA para su conocimiento y fines.

Es todo informe para los fines correspondientes.

Atentamente,

Ing. Jose Miguel Garcia Rojas
DELEGADO

Coordinador Titular
Comisión Técnica de Higiene de los Alimentos
Comité Nacional del Codex - Perú

DHAZ: MJBF/jmgr

PROVEÍDO N° 864 -2015/DHAZ/DIGESA

Visto el Informe n.º 1133 -2015/DHAZ/DIGESA que antecede, se remite a Dirección General, para su atención correspondiente.

Lima,

21 DIC. 2015

MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Salud Ambiental
Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis
DIGESA

Lic. Milagros Bailetti Figueroa
DIRECTORA EJECUTIVA

www.digesa.minsa.gob.pe
digesa@digesa.minsa.gob.pe

Calle Las Amapolas N° 350
Urb. San Eugenio, Lince - Lima 14, Perú
T (511) 6314430



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

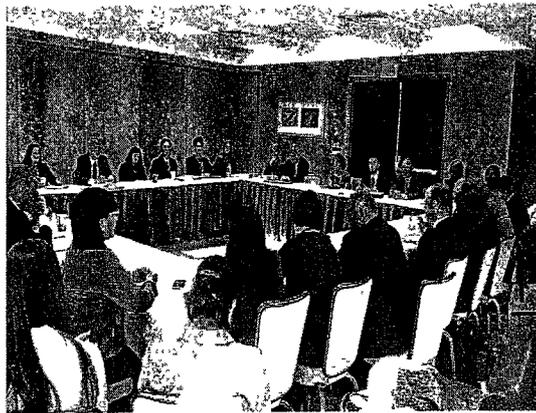
"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

ANEXO 1

ACTIVIDADES EN LA 47ª REUNIÓN DEL CCFH



Inicio de sesiones del CCFH



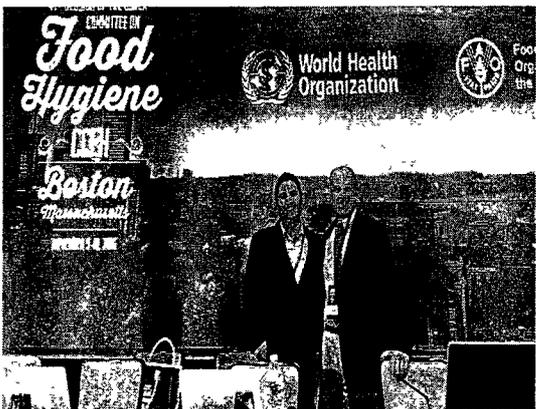
Reunión de la CCLAC con la delegación de EE.UU.



Delegado de Perú



Reuniones previas de la CCLAC



Con el Presidente del CCFH



CCLAC con el Presidente del CCFH



J. GARCIA