

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 1 del programa**

**CX/FH 00/1  
Julio 2000**

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

*33ª reunión*

*Washington D.C., EE.UU., 23-28 de octubre de 2000*

**La 33ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos se celebrará en el Hotel Washington, 515, 15<sup>th</sup> Street NW, Washington DC, Estados Unidos de América, de las 10.00 horas del lunes 23 de octubre al sábado 28 de octubre de 2000**

### PROGRAMA PROVISIONAL

<b>Tema del programa</b>	<b>Asunto</b>	<b>Signatura del documento</b>
	Apertura de la reunión	
1.	Aprobación del programa	CX/FH 00/1
2.	Informe de la Secretaría sobre cuestiones remitidas al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros comités del Codex	CX/FH 00/2
3.	Informe preliminar de la Consulta Especial de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos en los Alimentos y cuestiones conexas	CX/FH 00/3
4.	Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Producción Primaria, la Recolección y el Envasado de Frutas y Hortalizas Frescas	CX/FH 00/4
	<i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 00/4-Add.1
5.	Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Precortadas	CX/FH 00/5
	<i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 00/5-Add.1
6.	Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos	CX/FH 00/6
	<i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 00/6-Add.1
7.	Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos	CX/FH 00/7
	<i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 00/7-Add.1
8.	Anteproyecto de Directrices para el Reciclado Higiénico del Agua Utilizada para la Elaboración en las Fábricas de Alimentos	CX/FH 00/8
	<i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 00/8-Add.1

<b>Tema del programa</b>	<b>Asunto</b>	<b>Signatura del documento</b>
9.	Anteproyecto de Directrices para el Control de <i>Listeria monocytogenes</i> en los Alimentos <i>Observaciones en el Trámite 3</i>	CX/FH 00/9 CX/FH 00/9-Add.1
10.	Documento de debate sobre la aplicación del sistema de HACCP en las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas	CX/FH 00/10
11.	Documento de debate sobre las bacterias con resistencia antimicrobiana en los alimentos	CX/FH 00/11
12.	Documento de debate sobre el Anteproyecto de Directrices para la Validación de las Medidas de Control de la Higiene de los Alimentos	CX/FH 00/12
13.	Documento de debate sobre el Anteproyecto de Directrices para la Evaluación de las Materias Objetables en los Alimentos	CX/FH 00/13
14.	Prioridades para la revisión de los Códigos de Prácticas de Higiene	CX/FH 00/14
15.	Otros asuntos y actividades futuras	CX/FH 00/15
16.	Fecha y lugar de la próxima reunión	
17.	Aprobación del informe	

**Nota:**

La Secretaría del Codex de los Estados Unidos distribuirá ejemplares impresos de los documentos, excepto los correspondientes a los temas 1 y 2 del programa.

Los documento de trabajo ya preparados se cargarán en la página del Codex en la Web. Se podrán descargar e imprimir mediante el acceso a la siguiente URL: <http://www.codexalimentarius.net>

Se ruega a los delegados que lleven consigo a la reunión todos los documentos que se hayan distribuido, puesto que en la reunión sólo se dispondrá de un número limitado de ejemplares.

**NOTAS SOBRE EL PROGRAMA PROVISIONAL**

**Apertura de la reunión:** La reunión se inaugurará con la presentación de un documento científico de interés general relativo a la higiene de los alimentos.

**Tema 1 del programa. Aprobación del programa** (Doc.Ref. CX/FH 00/1). De conformidad con lo dispuesto en el Artículo V.1 del Reglamento, el primer tema del programa provisional será la aprobación del programa.

**Tema 2 del programa. Informe de la Secretaría sobre cuestiones remitidas al Comité sobre Higiene de los Alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros comités del Codex** (Doc.Ref. CX/FH 00/2). Se invita al Comité a examinar los asuntos que le han remitido la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros comités. El documento se basa en la información preparada por la Secretaría del Codex.

**Tema 3 del programa. Informe preliminar de la Consulta Especial de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos en los Alimentos y los Procedimientos entre la Consulta Especial de Expertos y el CCFH** (Doc.Ref. CX/FH 00/3). En la 32ª reunión del Comité se acordó que en las siguientes reuniones del Comité se examinaran los progresos realizados por la Consulta Especial de Expertos. En junio de 2000 se celebrará una Consulta Especial de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos en los Alimentos para estudiar tres de las combinaciones de patógenos y productos enumeradas como prioritarias por el Comité en su 32ª reunión. Se dispondrá de un proyecto de informe de dicha Consulta para el debate. Además, el CCFH deberá concentrarse en las cuestiones relativas a la evaluación del riesgo en estas tres combinaciones de patógenos y productos básicos para la labor continuada de la Consulta Especial de Expertos en el año 2001. La futura Consulta de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos se

ocupará de una o dos combinaciones más de patógenos y productos enumeradas como prioritarias por el Comité: *Campylobacter jejuni* en aves de corral, *E. coli* enterohemorrágico en brotes y en carne de bovino y/o *Vibrio parahaemolyticus* en marisco. El CCFH deberá examinar las cuestiones relativas a la gestión del riesgo que han de abordarse en esas consultas de expertos. Además, el Comité, en su 32ª reunión, convino en que deberían seguir examinándose los procedimientos de trabajo entre la Consulta Especial de Expertos y el CCFH en reuniones futuras del Comité. Estará disponible para el debate un informe de una Consulta sobre las interacciones entre los asesores y gestores de riesgos microbiológicos en los alimentos, 21-23 de marzo, Kiel, Alemania.

**Tema 4 del programa. Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Producción Primaria, la Recolección y el Envasado de Frutas y Hortalizas Frescas** (Doc. Ref. CX/FH 00/4). En respuesta a la creciente preocupación acerca de las frutas y hortalizas frescas como fuente de enfermedades transmitidas por los alimentos, el Comité comenzó a trabajar sobre este Código en su 30ª reunión. En su 32ª reunión, el Comité dio orientaciones sobre la manera de seguir redactando el Anteproyecto de Código. El documento CX/FH 00/4-Add.1 contiene las observaciones recibidas en respuesta al documento CX/FH 00/4.

**Tema 5 del programa. Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Precortadas** (Doc. Ref. CX/FH 00/5). El Comité sobre Higiene de los Alimentos, en su 30ª reunión, decidió comenzar a trabajar sobre este Código con objeto de garantizar la inocuidad de los productos vegetales crudos listos para su uso o consumo por el consumidor. El texto actual del documento se basa en las observaciones del Comité en su 32ª reunión. El documento CX/FH 00/5-Add.1 reproduce las observaciones recibidas en respuesta al documento CX/FH 00/5.

**Tema 6 del programa. Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos** (Doc. Ref. CX/FH 00/6). El Comité, en su 32ª reunión, examinó este asunto y acordó que se redactara de nuevo el documento, a la vista de las observaciones recibidas en respuesta a la circular CL 1999/34 – FH. El texto actual es el resultado de las mejoras introducidas en respuesta a la mencionada circular. Las observaciones se resumen en el documento CX/FH 00/6-Add.1.

**Tema 7 del programa. Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos** (Doc. Ref. CX/FH 00/7). El texto actual del documento es el resultado de los debates mantenidos durante la 32ª reunión del Comité y la reunión del Grupo de Redacción celebrada en Bruselas. Las observaciones se presentan en el documento CX/FH 00/7-Add.1.

**Tema 8 del programa. Anteproyecto de Directrices para el Reciclado Higiénico del Agua Utilizada para la Elaboración en las Fábricas de Alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 00/8). El Comité, en su 29ª reunión, observó que había repercusiones importantes para la higiene de los alimentos asociadas con el reciclado o la reutilización del agua usada para la elaboración en las fábricas de alimentos. En su 30ª reunión, el Comité examinó el documento y decidió invitar a los gobiernos a presentar observaciones, especialmente sobre las prácticas y experiencias de los países en este sector. El Comité, en su 31ª reunión, acordó elaborar el documento de debate y en su 32ª reunión acordó proseguir con la elaboración del Anteproyecto de Directrices. Las observaciones recibidas en respuesta al documento CX/FH 00/8 se resumen en el documento CX/FH 00/8-Add.1.

**Tema 9 del programa. Anteproyecto de Directrices para el Control de *Listeria monocytogenes* en los Alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 00/9). El Comité, en su 32ª reunión, acordó proseguir con la elaboración del Anteproyecto de Directrices, pero remitiendo al mismo tiempo el asunto a la Consulta de Expertos. La preparación del documento actual está a cargo del Grupo de Redacción dirigido por Alemania. Las observaciones se incorporan al documento CX/FH 00/9-Add.1.

**Tema 10 del programa. Documento de debate sobre la aplicación del sistema de HACCP en las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas** (Doc. Ref. CX/FH 00/10). En su 29ª reunión, el Comité comenzó a trabajar sobre este tema. El documento de debate preparado por el Grupo de Redacción dirigido por los Países Bajos se debatió durante tres reuniones consecutivas del Comité. Como consecuencia de los debates en su 32ª reunión, el Comité está preparando el texto revisado.

**Tema 11 del programa. Documento de debate sobre las bacterias con resistencia antimicrobiana en los alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 00/11). Al examinar la resistencia antimicrobiana en los alimentos en su 32ª reunión, el Comité acordó volver a estudiar este problema, a fin de aclarar tanto las cuestiones comprendidas como su interés para el trabajo del Comité. El documento se basa en el documento de debate revisado preparado por el Grupo de Redacción dirigido por Dinamarca.

**Tema 12 del programa. Documento de debate sobre el Anteproyecto de Directrices para la Validación de las Medidas de Control de la Higiene de los Alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 00/12). Al examinar el Anteproyecto de Código para la Leche y los Productos Lácteos, se había planteado la necesidad de la validación. A petición del Comité en su 32ª reunión, el Gobierno de los Estados Unidos presenta el documento de debate en nombre del Grupo de Redacción.

**Tema 13 del programa. Documento de debate sobre el Anteproyecto de Directrices para la Evaluación de las Materias Objetables en los Alimentos** (Doc. Ref. CX/FH 00/13). A petición del Comité en su 32ª reunión, los Gobiernos de los Estados Unidos y de México preparan el documento de debate.

**Tema 14 del programa. Prioridades para la revisión de los Códigos de Prácticas de Higiene** (Doc. Ref. CX/FH 00/14). A petición del Comité en su 32ª reunión, el Gobierno de Australia prepara el presente documento sobre prioridades.

**Tema 15 del programa. Otros asuntos y actividades futuras.** De conformidad con lo dispuesto en el Artículo V.5 del Reglamento, cualquier miembro de la Comisión podrá proponer la inclusión de determinados temas de carácter urgente. El Comité podrá proponer la realización de nuevas actividades que estén en consonancia con los objetivos a plazo medio, previa aprobación por la Comisión o su Comité Ejecutivo.

**Tema 16 del programa. Fecha y lugar de la próxima reunión.** Se informará al Comité de las fechas provisionales y el lugar de la próxima reunión.

**Tema 17 del programa. Aprobación del informe.** De conformidad con lo dispuesto en el Artículo VIII del Reglamento, el Comité aprobará el informe de su 33ª reunión basándose en un proyecto preparado por la Secretaría.