

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Items 6 and 7

CRD08

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Fifty-First Session

Cleveland, Ohio, United States of America, 4 - 8 November 2019

COMMENTS FROM GUATEMALA

Guatemala considera de mucha importancia la discusión generada en el Comité de Higiene de Alimentos en los documentos vigentes y que actualmente presentan un importante avance en su contenido, no obstante, se desea aportar comentarios de tipo editorial a algunos de los párrafos contenidos en dos de los documentos en discusión, y que son los siguientes:

Tema: Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969) CX/FH 19/51/6

DEFINICIONES.

- Nivel aceptable: Se propone agregar a la definición actual de Nivel Aceptable: “Dicho nivel aceptable deberá ser validado por medio de un análisis de riesgo o con testimonios científicos que lo respalden”.
- Autoridad competente: Se sugiere: “El organismo oficial encargado de verificar que el OEA tenga implementados los controles de higiene requeridos para la inocuidad de los alimentos. De igual manera, es el encargado del control de los requisitos reglamentarios en inocuidad de los alimentos”.
- Punto crítico de control: Guatemala propone mantener el término como en el documento original (El título: “Punto de Control Crítico”, es una traducción más correcta; pero la nueva definición se acepta.)
- Operador de empresa de alimentos: Se recomienda que dentro de las definiciones se conserve la definición de Manipulador de Alimentos que está en el documento original. CAC-RCP1-1969. Manipulador de Alimentos: “Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requisitos de higiene de los alimentos”. La justificación a esta solicitud es para evitar la confusión que se pueda generar al interpretar que Operador de Empresa de Alimentos – OEA, es solamente un Operario o Manipulador.
- Buenas prácticas de higiene: Se propone suprimir la frase “al por menor” debido a que puede generar confusión. Se propone “...la venta, la operación de servicios alimentarios y el suministro de alimentos inocuos e idóneos”.
- Párrafo 137: Se sugiere agregar al final del párrafo lo siguiente: “Es responsabilidad de la autoridad competente, determinar si el OEA puede ser considerado una EPMD para que se le puedan aplicar lineamientos con mayor flexibilidad a los establecidos en este documento”.

Tema: Anteproyecto para la gestión de brotes biológicos transmitidos por alimentos CX/FH 19/51/7

- Párrafo 3. Guatemala indica que esta definición esta reiterada ya que esta en las definiciones definida como “Brotes Transmitidos por los Alimentos”.
- Párrafo 22. Guatemala solicita que se aclare esta definición, pues puede prestarse a confusión, debido a que el “Brote” puede ser de dos o más casos o de un número establecido en adelante y ambos escenarios están plasmados en la misma definición.
- Anexo 1. Lista de documentos. Guatemala solicita que se incluya en la lista de documentos. Las normas citadas de la Organización Mundial de Sanidad Animal –OIE-, para la prevención, detección y control de los agentes zoonóticos en las fases de producción primaria como se establece en el inciso 14 del documento.
- De acuerdo con la sección de resumen de debates del documento (numeral 6 inciso iii), Guatemala solicita que sea modificado el Anexo II, debido a que no aporta mayor aclaración sobre el gráfico de información; una explicación en texto podría ser más efectiva.