

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Agenda Items 5, 6, 7, 8 and 9

CRD13

## 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 Dominican Republic

**Tema 5:** Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos en el trámite 7

Documento de referencia: **REP19/FH, Apéndice III**

**República Dominicana** apoya el avance de este Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos, en vista de que es necesario incidir a favor de mitigar o reducir las reacciones alérgicas o de hipersensibilidad, en ciertas personas, por el consumo de alimentos que pueden causarles graves consecuencias a su salud.

**Tema 6:** Anteproyecto de revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969) y su Anexo sobre el Análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) en el trámite 4

Documento de referencia: **CX/FH 19/51/6**

**República Dominicana** agradece al Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por el Reino Unido y copresidido por Estados Unidos de América, Francia, Ghana, India y México por la preparación de este documento de trabajo y apoya el avance del Anteproyecto de revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969) y su Anexo sobre el Análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP).

**Tema 7:** Anteproyecto de Directrices para la gestión de crisis o brotes (micro)biológicos transmitidos por los alimentos en el trámite 4

Documento de referencia: **CX/FH 19/51/7**

**República Dominicana** agradece al Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Dinamarca y copresidido por Chile y la Unión Europea por la preparación de este documento de trabajo y apoya el avance del Anteproyecto de Directrices para la gestión de crisis o brotes (~~micro~~)biológicos transmitidos por los alimentos.

**Tema 8:** Anteproyecto de directrices para el control de la Escherichia coli productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino, la leche no pasteurizada y el queso a base de leche no pasteurizada, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas en el trámite 4.

Documento de referencia: **CX/FH 19/51/8**

**República Dominicana** agradece al Grupo de trabajo por medios electrónicos copresidido por Chile y los Estados Unidos de América por la preparación de este documento de trabajo y apoya el avance del Anteproyecto de Directrices para el control de la Escherichia coli productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino, la leche no pasteurizada y el queso a base de leche no pasteurizada, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas.

**Tema 9:** Documento de debate sobre los principios para el uso inocuo del agua en la elaboración de alimentos.

Documento de referencia: **CX/FH 19/51/9**

**República Dominicana** agradece a Honduras con el apoyo de Chile, Dinamarca, India y la Unión Europea, por la preparación de este documento de debate. Al igual apoya la propuesta de nuevo trabajo relativa a la elaboración de las "[Principios/Directrices] para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción de alimentos" planteado en el Apéndice I.