

comisión del codex alimentarius

S



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

ALINORM 04/27/13

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*27º período de sesiones
Ginebra, 28 de junio - 3 de julio de 2004*

**INFORME DE LA 36ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX
SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

*Washington D.C., Estados Unidos de América,
29 de marzo - 3 de abril de 2004*

NOTA: *Este informe incluye la carta circular del Codex CL 2004/11-FH*

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

CX 4/20.2

CL 2004/11-FH

A: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: **Distribución del informe de la 36ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (ALINORM 04/27/13)**

Se adjunta el informe de la 36ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH). El informe será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 27º período de sesiones, que se celebrará en Ginebra en 2004.

A. ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS:

1. Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos en el Trámite 8 (ALINORM 04/27/13, Apéndice II). Véanse también los párrafos 15 a 53 del presente informe.

Los gobiernos que deseen formular observaciones en relación con el citado asunto deberán hacerlo por escrito de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines en el Trámite 8 (*Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, 13ª ed.). Los comentarios o las propuestas de enmienda deberán enviarse al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, preferiblemente por correo electrónico: codex@fao.org o fax: +39 (06) 570.54593 **antes del 15 de mayo de 2004.**

2. Definiciones de objetivo de inocuidad de los alimentos, objetivo de rendimiento y criterio de rendimiento (ALINORM 04/27/13, Apéndice III). Véanse también los párrafos 63 a 90 del presente informe.

Los gobiernos que deseen formular observaciones sobre el citado asunto deberán hacerlo por escrito. Las observaciones deberán enviarse al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma (Italia), preferiblemente por correo electrónico: codex@fao.org o por fax: +39 (06) 570.54593 **antes del 15 de mayo de 2004.**

B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN:

1. Documento de debate sobre la gestión del trabajo del Comité (ALINORM 04/27/13, Apéndice IV). Véanse también los párrafos 54-62 del presente informe.

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales interesadas a facilitar sus informaciones y observaciones sobre el citado asunto. Los comentarios deberán remitirse a F. Edward Scarbrough, U.S. Manager for Codex, Attn. Mr S. Amjad Ali, Room 4861 - South Bldg., Food Safety and Inspection Service, U.S. Department of Agriculture, 1400 Independence Ave. S.W., Washington D.C. 20250, EE.UU. (Nº de fax +1 (202) 720.3157; correo electrónico: syed.ali@fsis.usda.gov) con copia al Secretario de

la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, por fax: +39 (06) 570.54593 o correo electrónico: codex@fao.org **antes del 1° de julio de 2004.**

2. Anteproyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para los Huevos y los Productos de Huevo. Véanse también los párrafo 101 a 106 del presente informe.

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales interesadas a facilitar sus observaciones sobre el procesamiento de los productos de huevo, incluidas las nuevas tecnologías, la pasteurización de huevos y productos de huevo, las disposiciones sobre higiene relativas al procesamiento de huevos y productos de huevo, el asesoramiento sobre la utilización y la manipulación seguras de huevos, con especial atención a los grupos vulnerables, así como la aclaración de las definiciones, incluidas la recolección y la manipulación, la clasificación y la limpieza.

Los comentarios deberían remitirse al **Dr. Luba Tomaska**, Food Standards Australia New Zealand, 55 Blackall Street, Barton ACT 2600, PO Box 7186, Canberra, MC ACT 2610, fax: 61-2-6271-2278, correo electrónico: luba.tomaska@foodstandards.gov.au, con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma (Italia), por fax: +39 06 570.54593 o por correo electrónico: Codex@fao.org **antes del 1° de julio de 2004.**

INDICE

Resumen y Conclusiones.....	página v
Lista de abreviaciones	página viii
Informe de la 36a reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos	página 1
Resumen del estado de los trabajos	página 22
	Párrafos
Introducción.....	1
Apertura de la reunión	2-3
Aprobación del programa	4 - 8
Cuestiones remitidas al Comité del Codex sobre higiene de los alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros Comités del Codex.....	9 - 11
Ratificación de las disposiciones de Higiene en las normas y códigos de prácticas del Codex: Anteproyecto de Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros-Proyecto de norma para el Arenque del Atlántico salado y el Espadín Salado	12 - 14
Anteproyecto de código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos.....	15 - 53
Documento de debate sobre la gestión del trabajo del Comité.....	54 - 62
Anteproyecto de proceso por el cual el Comité del Codex sobre higiene de los alimentos podría emprender su trabajo sobre la evaluación de riesgos microbiológicos gestión de riesgos	54 - 62
Documento de debate sobre la elaboración de procesos, procedimientos y criterios para establecer prioridades en el trabajo del Comité del Codex	54 - 62
Documento de debate sobre la elaboración de opciones para un proceso de interacción entre Comités.....	54 - 62
Anteproyecto de principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos	63 - 90
Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los alimentos a la (gestión) de <i>Listeria Monocytogenes</i> en los alimentos	91 - 100
Anteproyecto de Código revisado de prácticas de higiene para los huevos y productos del huevo.....	101 - 106
Anteproyecto de directrices para la validación de medidas de control de la higiene de los alimentos	107 - 125
Informes de las consultas especiales de expertos FAO/OMS sobre la evaluación de riesgos asociados a los peligros microbiológicos en los alimentos y cuestiones conexas	126 - 148
Examen general de los documentos sobre la gestión de riesgos	128 - 137
Documento de debate sobre las estrategias de gestión de riesgos para <i>Campilobacter</i> Spp. en las aves de corral	138 - 139
Documento de debate sobre el perfil de riesgos para <i>Escherichia Coli</i> enterohemorrágica, incluida la identificación de los productos afectados, en particular las semillas germinadas y la carne molida de vacuno y de cerdo	140 - 144
Documento de debate sobre las estrategias de gestión de riesgos para <i>salmonella</i> en las aves de corral	145 - 148
Documento de debate sobre el anteproyecto de revisión del código internacional recomendado de prácticas de higiene de los alimentos para lactantes y niños pequeños.....	149 - 154

Anteproyecto de directrices para la reutilización higiénica del agua de elaboración en las fábricas de alimentos	155 - 157
Documento de debate sobre el anteproyecto de directrices para la evaluación de materias objetables en los alimentos	155 - 157
Otros asuntos y trabajos futuros	158 - 160
Cloro activo.....	158
Resistencia antimicrobiana.....	159
Virus en los alimentos	160
Fecha y lugar de la próxima reunión	161

APÉNDICES

Apéndice I:	Lista de participantes	página 24
Apéndice II:	Anteproyecto de Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos.....	página 45
Apéndice III	Definiciones que se deben incluir en el manual de procedimiento.....	página 86
Apéndice IV	Documento de debate sobre la gestión del trabajo del Comité.....	página 87

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 36ª reunión, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos alcanzó las siguientes conclusiones:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 27º PERÍODO DE SESIONES:

1. **Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos** (ALINORM 04/27/13, párrafos 15-53 y Apéndice II).
2. **Definiciones de objetivo de inocuidad de los alimentos, objetivo de rendimiento y criterio de rendimiento** (ALINORM 04/27/13, párrafos 63-90 y Apéndice III).

ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Comité:

- refundió los documentos de debate relativos a la gestión de sus trabajos en un solo documento y acordó revisar la versión refundida del documento sobre la base del debate del Comité y las observaciones presentadas por escrito, así como distribuirlo para recabar nuevas observaciones que se examinarían en su siguiente reunión (párrafos 54-62);
- contestó a la petición formulada por la Comisión en su 26º período de sesiones respecto de la elaboración de directrices específicas sobre el análisis de riesgos (párrafo 70-72);
- acordó volver a redactar el Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos sobre la base del examen del Comité y las observaciones presentadas por escrito, así como remitir las definiciones de objetivo de inocuidad de los alimentos, objetivo de rendimiento y criterio de rendimiento a la Comisión para que las aprobara, en el entendimiento de que dichas definiciones se incluirían en el Manual de Procedimiento (párrs. 63-90);
- acordó redactar de nuevo el Anteproyecto de Directrices para la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos a la Gestión de *Listeria monocytogenes* en los alimentos y elaborar un anexo a las Directrices sobre el establecimiento de objetivos de inocuidad de los alimentos y el objetivo y los criterios de rendimiento conexos, incluidos los criterios microbiológicos para la *Listeria monocytogenes* en los alimentos listos para el consumo (párrs. 91-100);
- acordó revisar el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Productos de Huevo sobre la base del debate mantenido en el Comité y las observaciones presentadas por escrito (párrs. 101-106);
- acordó redactar de nuevo el Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de Higiene de los Alimentos sobre la base del debate celebrado en el Comité y las observaciones presentadas por escrito (párrs. 107-125);
- decidió elaborar documentos guía sobre la gestión de riesgos para *Campylobacter* en los pollos de engorde, *Escherichia coli* enterohemorrágica en la carne de vacuno y las salchichas fermentadas, así como para *Salmonella* en los pollos de engorde. Asimismo, acordó examinar el perfil de riesgos para *Vibrio* spp. en los mariscos en su siguiente reunión (párrs. 126-148);
- acordó proseguir la revisión del Proyecto de Revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños en su siguiente reunión (párrs. 149-154);
- acordó aplazar el examen del Anteproyecto de Directrices para la Reutilización del Agua de Elaboración en las Fábricas de Alimentos y el documento de debate sobre el Anteproyecto de Directrices para la Evaluación de Materias Objetables en los Alimentos hasta que el Comité elaborara sus procedimientos de establecimiento de prioridades para sus trabajos (párrs. 155-157);
- al examinar otros asuntos, acordó elaborar un proyecto de mandato de la Consulta de expertos FAO/OMS sobre los usos del cloro activo, que incluiría cuestiones relativas a la inocuidad y los beneficios, apoyó el establecimiento de un grupo de acción CODEX/OIE sobre la resistencia antimicrobiana y acordó incluir el documento de debate sobre los virus en los alimentos en la lista de actividades para su examen en relación con el establecimiento de sus prioridades (párrs. 158-160).

ASUNTOS DE INTERÉS PARA OTROS COMITÉS:**COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (CCFFP)****Disposiciones sobre higiene del Código de Prácticas del Codex para el Pescado y los Productos Pesqueros y el Proyecto de Norma para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado**

El Comité ratificó con algunas modificaciones menores las disposiciones sobre higiene de los alimentos del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros y el Proyecto de Norma para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado, en el entendimiento de que dichas modificaciones no deberían demorar la aprobación por parte de la Comisión (párrs. 12-14).

El Comité acordó incluir el perfil de riesgo para *Vibrio* spp. en los mariscos en el programa de su siguiente reunión para debatir cómo se debería proseguir la labor de gestión de riesgos en dicho ámbito (párr. 137).

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LA CARNE (CCMH)

El Comité decidió elaborar documentos guía sobre la gestión de riesgos para *Campylobacter* y *Salmonella* en los pollos de engorde, así como para *Escherichia coli* enterohemorrágica en la carne de vacuno y las salchichas fermentadas (párr. 126 a 148).

LISTA DE ABREVIATURAS

ALA	Asociación Latinoamericana de Avicultura
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCE	Comisión de la Comunidad Europea
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCGP	Comité del Codex sobre Principios Generales
CCMPH	Comité del Codex sobre Higiene de las Carnes
CE	Comunidad Europea
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CRD	Documento de Sala
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
FIL	Federación Internacional de Lechería
HACCP	Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control
ICMSF	Comisión Internacional sobre Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos
IBFAN	Red Mundial de Grupos Pro Alimentación Infantil
MSF	Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
OIE	Oficina Internacional de Epizootias
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
OPS	Organización Panamericana de la Salud

INFORME DE LA 36ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) celebró su Trigésima sexta reunión en Washington, DC, Estados Unidos de América, del 29 de marzo al 3 de abril de 2004, a invitación del Gobierno de los Estados Unidos de América. La Dra. Karen Hulebak, Administradora Adjunta de la Oficina de Salud Pública y Ciencias del Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, presidió la reunión y el Dr. Michael Wehr ejerció las funciones de Vicepresidente. Asistieron a la reunión 196 participantes en representación de 49 Estados Miembros y una Organización Miembro¹ así como 21 organizaciones internacionales. La lista completa de los participantes se adjunta al presente informe como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La reunión fue inaugurada por el Sr. James R. Moseley, Vicesecretario del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). El Sr. Moseley, en nombre de la Dra. Elsa Murano, Subsecretaria de Inocuidad de los Alimentos del USDA, señaló que el Codex se ha convertido en una organización mundial esencial, tanto en el área de la protección de la salud de los consumidores como en el ámbito de la facilitación del comercio internacional de alimentos. Asimismo, recalcó la importancia de los Objetivos estratégicos del Codex y de la aplicación de las recomendaciones emanadas de la Evaluación del Codex como un medio para mejorar la eficacia del Codex. El Sr. Moseley también recalcó la importancia de que el Codex continúe basando sus normas en fundamentos científicos sólidos, y de la labor que el Comité realizaría durante la reunión respecto a la gestión de los riesgos microbiológicos y la evaluación de riesgos. El Sr. Moseley mencionó la importancia de que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos administre eficazmente su pesada e importante carga de trabajo. Además, el Sr. Moseley indicó que el Fondo fiduciario del Codex se había puesto en marcha con el respaldo de los Estados Unidos y de varios otros países, y que esta reunión del CCFH constituía la primera vez en que se utilizaba dicho fondo para financiar la asistencia de países en desarrollo a reuniones de Codex.

3. La Dra. Karen Hulebak subrayó la importancia de los resultados de la labor del Comité para contribuir a garantizar la producción y el comercio de alimentos inocuos. Asimismo, señaló la necesidad de que el Comité cree un mecanismo estratégico, transparente y sistemático para establecer sus prioridades y administrar su propio programa de trabajo, y al mismo tiempo, maximizar su capacidad para producir en tiempo oportuno documentos de orientación eficaces, sobre la gestión de riesgos.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)²

4. La delegación de los Estados Unidos señaló al Comité el hecho de que algunos ámbitos se solapaban en los documentos de los temas 5 (a), (b) y (c), y propuso al Comité que estableciera un grupo de trabajo para fusionar los tres documentos en una versión refundida.

5. Algunas delegaciones opinaron que era necesario refundir solamente los Temas 5 (a) y (b) del programa, debido a que éstos estaban relacionados con el trabajo interno del Comité. Algunas delegaciones consideraron que las cuestiones abarcadas en el Tema 5 (c) del programa eran de carácter horizontal, e implicaban interacciones entre comités, y que se debería examinar este asunto con mayor detalle durante la reunión plenaria a fin de decidir cómo se podrían refundir estos documentos. Otras delegaciones indicaron que se debía asegurar la coherencia entre los documentos refundidos y el documento sobre el Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos. Tras un cierto debate, el Comité acordó que un grupo de trabajo dirigido, por los Estados Unidos, se reuniría entre las reuniones y examinaría la forma de reestructurar y refundir en un solo documento los documentos de los Temas 5 (a), (b) y (c) del programa y, de ser posible, prepararía un primer proyecto de documento.

¹ CRD 10 (Programa anotado CE)

² CX/FH 04/1.

6. A fin de dar un poco de tiempo para la preparación del documento refundido, también se acordó modificar el orden del Programa provisional, pasando a ocupar el Tema 9 el lugar de los Temas 5 (a), 5 (b) y 5 (c) y viceversa.

7. La delegación de los Países Bajos señaló al Comité la posibilidad de hacer avanzar el documento sobre el Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos (Tema 6 del programa) y propuso establecer un Grupo de trabajo para preparar una propuesta sobre este tema que se examinaría en la reunión plenaria; sin embargo, no se logró un consenso sobre esta propuesta.

8. El Comité aprobó el Programa provisional como programa de trabajo de la reunión, con inclusión de la modificación indicada.

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/U OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)³

9. Se informó al Comité sobre las cuestiones planteadas en el 26^o período de sesiones de la Comisión, la 53^a reunión del Comité Ejecutivo, así como el informe del taller FAO/OMS sobre el asesoramiento científico prestado al Codex y los Estados Miembros. Se observó que la mayor parte de las cuestiones tenían una finalidad meramente informativa, mientras que otras cuestiones serían debatidas más a fondo en el marco de los temas del programa pertinentes. Asimismo, el Comité consideró de su interés las siguientes cuestiones:

Cloro activo

10. El Comité tomó nota de la petición formulada a la FAO y la OMS por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), en su 36^a reunión (Rotterdam, 22 - 26 de marzo de 2004), de que se convoque una Consulta de expertos para realizar una evaluación de riesgos general del uso del cloro activo, tomando en cuenta sus ventajas y riesgos, y de que el CCFAC coincidió en la necesidad de definir claramente el ámbito de la Consulta. Además, tomó nota de que el CCFAC establecería un mandato claro para el aspecto relacionado con su labor, y de que éste había solicitado a los comités competentes, entre ellos el Comité sobre Higiene de los Alimentos, que examinaran las cuestiones relativas a la inocuidad y los beneficios del uso del cloro activo que se enmarcaran en sus respectivos ámbitos de competencias, y que establecieran las funciones, dentro de sus respectivos mandatos, de la consulta de expertos y formularan preguntas de manera que la Consulta de expertos pudiera tener un carácter general. El Comité acordó examinar esta cuestión dentro del Tema 14 del programa “Otros asuntos y trabajos futuros” (véase el párr. 158).

Resistencia antimicrobiana

11. El Comité tomó nota de la información facilitada por el representante de la OMS respecto a las conclusiones de los talleres sobre el uso de antimicrobianos, no destinado a los seres humanos, y la resistencia antimicrobiana (Ginebra, 1^o - 5 de diciembre de 2003 y Oslo, 15 - 18 de marzo de 2004). El Comité indicó que algunas de las conclusiones de estos talleres eran relevantes para la labor del Comité y, por lo tanto, acordó examinar este asunto dentro del Tema 14 del programa “Otros asuntos y trabajos futuros” (véase el párr. 159).

³ CX/FH 04/2; CRD 11 (informe del taller FAO/OMS sobre el asesoramiento científico prestado al Codex y los Estados Miembros); CRD 12 (Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros Comités del Codex).

RATIFICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES DE HIGIENE EN LAS NORMAS Y CÓDIGOS DE PRÁCTICAS DEL CODEX (Tema 3 del programa)

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS⁴

PROYECTO DE NORMA PARA EL ARENQUE DEL ATLÁNTICO SALADO Y EL ESPADÍN SALADO⁵

12. De conformidad con las funciones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, se invitó al Comité a ratificar las disposiciones de higiene del Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros, incluidas las Secciones 2.2 y 2.6 de Definiciones, la Sección 6 (Acuicultura) y la Sección 10 (Elaboración de productos pesqueros rebozados congelados rápidamente), así como del Proyecto de Norma para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado.

13. El Comité acordó modificar el tercer bolo de la sección 10.3.5.1 “Aserrado” con la siguiente redacción “*los residuos del aserrado no deben acumularse en la mesa de aserrar sino recogerse en recipientes especiales en condiciones higiénicas adecuada,*”, a fin de ajustarlo al lenguaje utilizado en el cuarto bolo.

Estado de ratificación de las disposiciones de higiene del Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros y del Proyecto de Norma para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado

14. El Comité ratificó las disposiciones de higiene del Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros, incluidas las Secciones 2.2 y 2.6 de las Definiciones, la Sección 6 (Acuicultura) y la Sección 10 (Elaboración de productos pesqueros revestidos congelados rápidamente), con las modificaciones citadas. Asimismo, el Comité ratificó las disposiciones de higiene del Proyecto de Norma para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado con arreglo a la propuesta del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (Tema 4 del programa)⁶

15. El Comité señaló que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 26º período de sesiones, había aprobado el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos en el Trámite 5, tal como había propuesto el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su 35ª reunión.

16. En primer lugar, el Comité examinó las cuestiones pendientes, señaladas entre corchetes. Estas cuestiones fueron las siguientes:

Sección 2.5 Definiciones

Objetivo de inocuidad de los alimentos

17. Al señalar que se había logrado un avance concreto en la elaboración de la definición de “objetivo de inocuidad de los alimentos” y que esta definición sería examinada dentro del Tema 6 del programa, “Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos”, el Comité acordó eliminar los corchetes y la definición y mantener la expresión, añadiendo una nota al pie que remitiera a la definición que figuraba en los Principios y Directrices (en curso de elaboración). Por consiguiente, el Comité acordó mantener la expresión “objetivo de inocuidad de los alimentos” sin los corchetes en todo el anteproyecto de Código.

⁴ ALINORM 04/27/18, Apéndice V; observaciones presentadas por la India (CRD 22) e Indonesia (CRD 29).

⁵ ALINORM 04/27/18, Apéndice II; observaciones presentadas por Indonesia (CRD 29).

⁶ ALINORM 03/13A, Apéndice III; observaciones presentadas por Australia, Brasil, Canadá, Egipto, México, Nueva Zelandia, Suiza, Uruguay, la Federación Internacional de Lechería (FIL) (CX/FH 04/4), Argentina, Tailandia (CX/FH 04/4-Add.1), la CE (CRD 14), India (CRD 23), Indonesia (CRD 31) y Cuba (CRD 32).

Validación

18. Al considerar el trabajo en curso sobre la elaboración del “Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de Higiene de los Alimentos” (Tema 9 del programa), el Comité acordó eliminar los corchetes y la definición y mantener el término, añadiendo una nota al pie que remitiera a la definición que aparece en las Directrices (en curso de elaboración). Por consiguiente, el Comité acordó mantener el término “Validación” sin los corchetes en la totalidad del proyecto de Código.

Anexo II Apéndice B “Medidas microbicidas”

Irradiación

19. El Comité observó que los Apéndices del Anexo II contenían ejemplos de medidas de control aplicadas en el ámbito mundial. Al considerar que la irradiación no era un ejemplo de medida microbicida y que no era una medida ampliamente aplicada a la leche y los productos lácteos en aquel momento, el Comité acordó suprimir tanto el término como la descripción. Como consecuencia de ello, el Comité también eliminó la referencia a la irradiación que figuraba en el tercer párrafo del Apéndice B.

2.2 Gestión del proceso

Reducción de log 12 de *C. botulinum*

20. Se señaló que la presencia de *C. botulinum* en la leche era sumamente infrecuente y/o insignificante, y que no se habían registrado casos de botulismo vinculados a la leche esterilizada. Por consiguiente, el *C. botulinum* no había tenido relevancia alguna. El Comité eliminó el texto que figuraba entre corchetes.

Norma n° 48.1969 de la FIL (bajo examen)

21. Se informó al Comité de que la norma de la FIL se encontraba todavía en curso de elaboración; por lo tanto, éste eliminó la referencia a esta norma.

22. A continuación, el Comité examinó el anteproyecto de Código, sección por sección. Además de realizar varias modificaciones secundarias respecto a la redacción, el Comité convino en realizar los siguientes cambios:

Sección 2.1 Ámbito de aplicación

23. El Comité acordó trasladar, del Anexo al cuerpo del Código, la oración que aclaraba que el Código no contenía disposiciones sobre la producción de leche cruda de consumo directo. Asimismo, el Comité indicó que el Código, una vez aprobado, abarcaría la leche en polvo; por lo tanto, se podría derogar el *Código de Prácticas de Higiene para la Leche en Polvo* (CAC/RCP 31/1983).

Sección 2.3 Principios generales aplicables a la producción, elaboración y manipulación de la leche y todos los productos lácteos

24. Al considerar que las buenas prácticas agrícolas eran medidas importantes aplicadas a la producción primaria para garantizar la inocuidad e idoneidad de la leche y los productos lácteos, y que no existía una definición oficial de esta expresión, el Comité añadió una referencia a las buenas prácticas agrícolas en el texto del tercer bolo.

Sección 2.4 Funciones respectivas de los productores, fabricantes, distribuidores de leche y las autoridades competentes

25. El Comité añadió los términos “minoristas”, “transportistas” y “consumidores” al título de la sección y agregó el término “minoristas” al segundo y tercer párrafos para poner de relieve la sucesión de controles aplicados desde la producción hasta el consumo y, en particular, la función de los minoristas.

Sección 2.6 Idoneidad

26. El Comité modificó el tercer bolo para especificar que el sistema de gestión debería estar basado en los principios del sistema de HACCP. Además, cambió el término “deteriorados” por “echados a perder” en el segundo guión del cuarto bolo a efectos de claridad.

Sección 3 Producción primaria

27. El Comité añadió “inocuidad e” antes de “idoneidad” y sustituyó “eficacia” por “rigor” en el último párrafo de la sección a efectos de claridad y coherencia con el ámbito de aplicación del Código.

Sección 3.2.3.1 Alimentación

28. Al considerar que la definición de “contaminante” en los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) abarca todo agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos, que puedan poner en peligro su inocuidad o idoneidad, el Comité suprimió los “microbiológicos o químicos” del primer párrafo.

Sección 3.2.3.3 Medicamentos veterinarios

29. El Comité modificó el primer párrafo para hacer referencia específicamente a los medicamentos veterinarios autorizados por la autoridad competente y ajustarlo así al lenguaje utilizado en otras partes del Código. Asimismo, añadió una nota al pie en el Anexo para indicar que el tratamiento con medicamentos veterinarios debería ajustarse al Código de Prácticas para Minimizar y Contener la Resistencia Antimicrobiana, documento que está elaborando el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF).

Sección 5.1 Control de peligros alimentarios

30. El Comité consideró que, cuando las medidas de control se deban diseñar para lograr un determinado nivel de control de peligros, sería demasiado restrictivo tener solamente en cuenta el establecimiento de un objetivo de inocuidad de los alimentos (OIA); por lo tanto, el Comité acordó incluir una referencia general a los “OIA y/u objetivos y criterios conexos” y modificar, según correspondiera, el resto del Código en consecuencia.

31. Para destacar mejor los procedimientos específicos requeridos para aplicar los principios del sistema HACCP, el Comité dividió el último párrafo de la sección en dos.

Sección 5.1.1 Identificación de peligros; 5.1.2 Selección de las medidas de control

32. El Comité acordó realizar los siguientes cambios para que el lenguaje utilizado en esta sección se ajustase al lenguaje utilizado en el Anexo sobre el HACCP del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos*:

- Cambió el título de la sección 5.1.1, que pasó a denominarse a “Identificación y evaluación de los peligros”.
- Modificó el segundo principio para hacer referencia a “la gravedad de sus efectos nocivos para la salud y la probabilidad razonable de su presencia”;

33. En la sección 5.1.2, el Comité acordó realizar los siguientes cambios:

- Modificó el principio, al que dio la siguiente redacción: “Después de la evaluación de peligros, se deberían seleccionar las medidas de control y las combinaciones de éstas que prevendrán, eliminarán o reducirán los peligros a niveles aceptables”.
- Suprimió el principio del segundo párrafo, que pasó a estar encabezado por “El siguiente paso ...” y eliminó el tercer párrafo.

Sección 5.5 Agua

34. Al considerar que en determinadas condiciones, el agua no era siempre potable, pero que se debía tener agua potable disponible, el Comité modificó el principio, al que dio la siguiente redacción “Los establecimientos de elaboración de productos lácteos deberían tener agua potable disponible, ...”.

Sección 10.2 Programas de capacitación

35. A efectos de coherencia con los cambios realizados en la sección 2.4, el Comité añadió una referencia a la venta al por menor de leche en el primer párrafo de la sección.

ANEXO I – DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE

Sección 3.2.3.3 Medicamentos veterinarios

36. El Comité añadió una nota al pie en el título de la sección, que hacía referencia al Código de Prácticas para Minimizar y Contener la Resistencia Antimicrobiana, en curso de elaboración en el CCRVDF.

Sección 3.2.4 Ordeño higiénico

37. Habida cuenta de la utilización del ordeño automático y de que la primera leche obtenida de cada tetilla contiene una cantidad mayor de microorganismos que la leche extraída posteriormente de la misma tetilla, el Comité modificó el último párrafo de la sección para aclarar lo siguiente: el ordeñador debería examinar la leche de cada animal en busca de indicadores organolépticos, químicos o físicos; la leche que no parezca normal no se debería usar para el consumo humano; y la primera leche obtenida de cada tetilla debería ser desechada o recogida por separado y no se debería utilizar para el consumo humano, a menos que se pueda demostrar su inocuidad e idoneidad.

Sección 3.3.2 Equipo de almacenamiento de la leche

38. En las Disposiciones adicionales relativas a la producción de leche utilizada en productos a base de leche cruda, el Comité cambió el término “suero” por “productos lácteos”, para dar un mayor alcance al texto.

Sección 3.4 Llevanza de registros

39. Se añadió un bolo al final de la sección para hacer referencia a los registros relativos a la limpieza del equipo.

ANEXO II – DIRECTRICES PARA LA GESTIÓN DE LAS MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA ELABORACIÓN Y DESPUÉS DE LA MISMA

Sección 4 Definiciones - Pasteurización

40. El Comité consideró que sería más apropiado hacer referencia a los “microorganismos patógenos” en lugar de a los “microorganismos nocivos”, para recalcar el objetivo central de las medidas de control dirigidas al control de los peligros para la salud pública.

41. El Comité acordó, a efectos de coherencia con los términos utilizados en otras partes del cuerpo del Código, trasladar la definición de “criterios del proceso” a la sección 2.5 “Definiciones” del cuerpo del Código.

Sección 5.1.1 Identificación de peligros

42. El Comité modificó el quinto párrafo para aclarar que la función del fabricante o de otra parte pertinente era documentar las condiciones para que se apliquen con éxito medidas sanitarias específicas. Se modificó el sexto párrafo para hacer referencia a las medidas de control, como expresión más apropiada.

Sección 5.2.1.2 Distribución de los productos terminados – Productos perecederos

43. El Comité modificó el primer párrafo para indicar que la validación podría ser innecesaria cuando las condiciones de almacenamiento elegidas sean medidas bien consolidadas; se añadió un bolo al segundo párrafo para hacer referencia a los productos entregados para su venta al por menor.

Apéndice A: Medidas de control microbiostáticas

44. El Comité modificó el Apéndice A de la siguiente manera:

- en la descripción de la reducción del pH, a efectos de claridad, el término “valor del pH mínimo para impedir el crecimiento” se sustituyó por “valor del pH para impedir el crecimiento”.
- el ejemplo “luz de gran intensidad en forma de impulsos” se trasladó al Apéndice B como un ejemplo típico de medida de control microbicida.
- el intervalo de valores de la actividad del agua para impedir el crecimiento de microorganismos se amplió a 0,9 y 0,96 para abarcar un mayor número patógenos y se eliminó la referencia al valor mínimo.

45. La delegación de Cuba, en referencia al CRD 32, señaló al Comité los resultados de la última reunión del Grupo de expertos de la FAO sobre el sistema mundial relativo a la lactoperoxidasa, celebrada en Sudáfrica en febrero de 2004. La delegación indicó que en la reunión se había concluido que no existían fundamentos científicos para excluir del comercio internacional la leche y los productos lácteos tratados mediante el uso de un sistema basado en la lactoperoxidasa.

46. A este respecto, el Comité señaló que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 26^o período de sesiones, había examinado este asunto y había ratificado las aclaraciones presentadas por el CCFH en su 35^a reunión, y que el examen futuro de este asunto dependería de la disponibilidad de evaluaciones adecuadas del proceso por lo que respecta a los riesgos microbiológicos y químicos.⁷

47. La delegación de Cuba informó al Comité de que estaba realizando investigaciones sobre el uso del sistema basado en la lactoperoxidasa y de que Cuba presentaría información científica actualizada cuando estuviera disponible. Habida cuenta de lo que precede, la delegación reiteró su petición de se reconsiderara la exclusión del comercio internacional de la leche y los productos lácteos tratados mediante el uso del sistema basado en la lactoperoxidasa.

Apéndice B: Medidas de control microbicida

48. El Comité acordó hacer referencia a la centrifugación en vez de a la bactofugación®, puesto que ésta última era una marca registrada.

Sección 1.2 Gestión del proceso

49. El Comité sustituyó la expresión “resultado del proceso” por “criterios de rendimiento”, por considerarla más apropiada.

50. En la subsección “Verificación del proceso”, el Comité modificó el primer párrafo por considerar que se podían utilizar otros métodos, aparte de la reacción de la fosfatasa alcalina, para demostrar que se había aplicado el tratamiento térmico adecuado a los productos pasteurizados.

Sección 2.2 Gestión del proceso

51. El Comité acordó suprimir “en materia de procesos térmicos” en el segundo párrafo, por considerarlo demasiado restrictivo.

52. El Comité acordó añadir una frase al último párrafo sobre “verificación del proceso”, para reflejar que se pueden utilizar otros métodos de verificación del cumplimiento del proceso.

Situación del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos

53. El Comité remitió el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos a la Comisión para su aprobación final, en el Trámite 8 (véase el Apéndice II). También solicitó a la Comisión la derogación del Código de Prácticas de Higiene para la Leche en Polvo (CAC/RCP 31-1983), cuyas disposiciones estaban cubiertas por el nuevo Código.

DOCUMENTOS DE DEBATE SOBRE LA GESTIÓN DEL TRABAJO DEL COMITÉ (Tema 5 del programa)

ANTEPROYECTO DE PROCESO POR EL CUAL EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PODRÍA EMPRENDER SU TRABAJO SOBRE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS MICROBIOLÓGICOS / GESTIÓN DE RIESGOS (Tema 5a del programa)⁸

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE PROCESOS, PROCEDIMIENTOS Y CRITERIOS PARA ESTABLECER PRIORIDADES EN EL TRABAJO DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (Tema 5b del programa)⁹

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE OPCIONES PARA UN PROCESO DE INTERACCIÓN ENTRE COMITÉS (Tema 5c del programa)¹⁰

54. Como se acordó al aprobar el programa (véase el párr. 6), el Comité examinó los temas 5(a), (b) y (c) del programa tomando como base un documento consolidado (CRD 2) preparado por un Grupo de trabajo que se reunió durante las reuniones.

⁷ ALINORM 03/41, párrs. 221-222.

⁸ CX/FH 04/5; observaciones presentadas por Argentina, Canadá, Ghana (CX/FH 04/5-Add. 1), la CE (CRD 15), Indonesia (CRD 33) y Perú (CRD 40).

⁹ CX/FH 04/5-Add. 2; observaciones presentadas por la CE (CRD 15) e Indonesia (CRD 33).

¹⁰ CX/FH 04/5-Add. 3; observaciones presentadas por EE.UU. (CRD 8) e India (CRD 24).

55. Al presentar el documento, la delegación de los Estados Unidos declaró que los presupuestos básicos del documento de debate eran los siguientes:

- El Documento era una guía interna para el CCFH, a menos que la Comisión indicara lo contrario, que no era necesario someter al procedimiento de trámites.
- Los procedimientos se ajustarían a los procedimientos generales de la CAC para la realización de trabajos en el marco del Codex Alimentarius.
- El documento articularía el modo en que el CCFH aplicaría los procedimientos generales descritos en el marco de la CAC.
- El documento estaría a disposición de otros comités a fin de que éstos conozcan los procedimientos internos utilizados por el CCFH.
- Dentro del CCFH, el documento tendría el mismo peso que el Manual de procedimiento, pero estaría limitado a las actividades internas del CCFH.
- Los procedimientos para las interacciones entre comités estarían centrados en el modo de funcionamiento del CCFH, sin indicar a otros comités cómo deben funcionar.

56. La delegación de los Estados Unidos pidió al Comité instrucciones sobre el contenido general del documento y sobre las revisiones necesarias para su ulterior desarrollo.

57. El Comité señaló que el documento, una vez terminado por el Comité, ratificado por el CCGP y aprobado por la Comisión, debería ser incluido en el Manual de procedimiento.

58. El Comité expresó su agradecimiento al Grupo de trabajo por el rápido y valioso trabajo realizado. Al observar que no se había dispuesto suficiente tiempo para estudiar el documento en detalle, el Comité decidió centrar sus debates en los principales temas siguientes que el grupo de redacción debía examinar a fin de proporcionarle una orientación general:

59. El Comité acordó eliminar el Apéndice 2, “Elementos que se propone incluir en un perfil de riesgos sobre la gestión de riesgos microbiológicos”, e incorporarlo en el Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos.

60. Se propuso una mayor simplificación y acortamiento del documento y que, al revisar el documento, el Grupo de trabajo tomara en cuenta los siguientes elementos:

- las observaciones presentadas por escrito en la reunión;
- el impacto en el comercio internacional de los alimentos y las posibles repercusiones regionales de los criterios para nuevos trabajos;
- los criterios para nuevos trabajos y el establecimiento de prioridades deberían ser más transparentes, coherentes y objetivos posibles;
- la ponderación de los criterios (tanto para nuevos trabajos como para el establecimiento de prioridades) y la necesidad de cumplir más de un criterio;
- la frecuencia y la modalidad de los trabajos del CCFH sobre el establecimiento de prioridades (p. ej., cada reunión/cada tres años; durante la aprobación del Programa/la reunión del Grupo de trabajo, etc.);
- ajustarse al Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos y examinar la posibilidad de mantener un esquema del perfil de riesgos en el documento;
- centrarse en el proceso en lugar del producto;
- incluir un examen del cumplimiento del OIA, el objetivo de rendimiento y el criterio de rendimiento, y ajustarse a criterios microbiológicos en los productos de la gestión de riesgos del Comité;
- ajustarse a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos del Codex.

Situación de los documentos de debate sobre la gestión del trabajo del Comité

61. El Comité acordó adjuntar el documento refundido al presente informe, sin el Apéndice sobre el perfil de riesgos, y distribuirlo a fin de recabar observaciones (véase el Apéndice IV). Asimismo, el Comité acordó que un grupo de trabajo encabezado por los Estados Unidos, con la asistencia de Australia, Canadá, la CE, Finlandia, India, Japón, los Países Bajos, Nueva Zelandia, Noruega, Suecia y el Reino Unido, se reuniría a lo largo del año para revisar el documento tomando como base el debate mencionado y las observaciones presentadas por escrito en la presente reunión así como las recibidas en respuesta a la carta circular, para su distribución, formulación de observaciones al respecto y posterior debate en su siguiente reunión.

62. El Comité acordó celebrar una reunión del grupo de trabajo el domingo inmediatamente anterior a su siguiente reunión para debatir el documento revisado y las observaciones recibidas así como para presentar un informe en la reunión.

ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DE LA GESTIÓN DE RIESGOS MICROBIOLÓGICOS (Tema 6 del programa)¹¹

63. El Comité recordó que, en la 35ª reunión del CCFH, había solicitado al grupo de trabajo encabezado por Francia que volviera a redactar el documento para su distribución y examen en la reunión en curso.

64. Al presentar el documento, la delegación de Francia destacó los principales cambios realizados por el grupo de redacción en el texto y explicó cómo se había revisado el documento a fin de incorporar las orientaciones recibidas del Comité en su última reunión.

65. La delegación francesa señaló al Comité que se debía seguir trabajando para que el documento se ajustara más al "Anteproyecto de Proceso por el cual el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos Podría Empezar su Trabajo sobre la Evaluación de Riesgos Microbiológicos / Gestión de Riesgos (Tema 5(a) del programa)" y que era necesario obtener una orientación clara del Comité respecto a la sección de definiciones -especialmente sobre los objetivos de inocuidad de los alimentos, el objetivo de rendimiento y el criterio de rendimiento-, las partes del texto que se habían dejado entre corchetes -en particular en la sección sobre Principios-, y en relación con las diferencias regionales así como ampliar el capítulo sobre la aplicación de las decisiones de gestión de riesgos microbiológicos. La delegación también indicó que se podrían incorporar en el texto numerosas observaciones presentadas en varios CRD en el proceso posterior de elaboración del documento.

66. El Comité expresó su sincero agradecimiento a la delegación de Francia y a los miembros del grupo de redacción por su trabajo. El Comité decidió examinar el documento, sección por sección, centrándose en las principales cuestiones sin resolver y dar orientaciones generales en el proceso posterior de elaboración del documento.

Introducción y ámbito de aplicación

67. El Comité señaló que la Comisión, en su 26º período de sesiones, había adoptado los Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos aplicables en el Marco del Codex Alimentarius, los cuales proporcionaban orientaciones en el marco del Codex a fin de que los aspectos sobre la inocuidad de los alimentos y la salud, de las normas de Codex y textos afines estuvieran basados en el análisis de riesgos.

68. Se propuso aclarar el ámbito de aplicación y definir mejor si el documento era aplicable al Codex o a los Estados Miembros. A este respecto, se indicó que en el documento ya se había establecido que éste era aplicable al Codex y a los Estados Miembros, aunque era necesario aclarar, en cada sección pertinente, lo que era aplicable a los Estados Miembros, al Codex, o a ambos.

69. Varias delegaciones consideraron que el Comité no debería esperar hasta que el Comité del Codex sobre Principios Generales terminara el documento sobre los Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos aplicables por los gobiernos, y propusieron que se avanzara en la elaboración de los Principios y Directrices del Codex para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos, aplicables tanto a los gobiernos como al Codex, dado que existía una necesidad urgente de dicha orientación.

¹¹ CX/FH 04/6; Observaciones presentadas por México, EE.UU., la FIL (CX/FH 04/6, Add. 1); Suiza (CRD 7); la ICMSF (CRD 13); la CE, Tailandia (CRD 16), India (CRD 30), Indonesia (CRD 34), Argentina (CRD 37) y Perú (CRD 39).

70. Al considerar este asunto, el Comité también tomó nota de la petición formulada por la Comisión en su 26º período de sesiones para que los comités competentes elaboraran o ultimaran directrices específicas sobre análisis de riesgos en sus respectivas esferas de competencia, para que se incluyeran en el Manual de procedimiento. A este respecto, acordó informar a la Comisión de que el Comité:

- había elaborado el documento sobre los Principios y Directrices para la Aplicación de la Evaluación de Riesgos Microbiológicos (CAC/GL-30, 1999), en el que se proporcionaban orientaciones sobre la evaluación de riesgos microbiológicos en relación con los peligros microbiológicos en los alimentos. El documento tenía por objeto asesorar a los Estados Miembros y al Codex;
- estaba elaborando los Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos, en los que se abordaban cuestiones de interés tanto para los Estados Miembros como el Codex.

71. El Comité observó que ambos documentos cubrían muchos aspectos de comunicación, en particular entre los analistas de riesgos y sus gestores, de un modo aplicable tanto a los Estados Miembros como al Codex.

72. El Comité pidió a la Comisión que le informara sobre si este enfoque respondía a sus expectativas.

73. Algunas delegaciones señalaron la necesidad urgente de avanzar en la elaboración de los Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos, puesto que el concepto de OIA que figuraba en las Directrices ya estaba incluido en otros documentos del Codex y que el retraso en su examen podría tener un impacto negativo en su desarrollo posterior.

74. El Comité acordó proseguir la labor sobre este documento. Asimismo, solicitó al grupo de redacción que precisara más claramente la aplicabilidad del documento en el Ámbito de aplicación y que indicara mejor cómo el Codex y los Estados Miembros podrían aplicar las distintas disposiciones en las secciones posteriores del documento.

Definiciones

75. El Comité mantuvo un largo debate respecto a la definición de “objetivos de inocuidad de los alimentos” (OIA). Varias delegaciones consideraron que esta definición debería limitarse solamente a los peligros microbiológicos, dado que se encontraban dentro del ámbito del documento, mientras que otras delegaciones opinaron que los OIA no deberían limitarse solamente a los peligros microbiológicos, ya que el concepto más general de OIA incluía los peligros químicos y físicos, y que éstos ya habían sido incorporados en otros documentos del Codex que se encontraban en curso de elaboración, como el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos (véase el párr. 17).

76. El Comité examinó varias enmiendas a las definiciones y maneras de proceder. Después de un largo intercambio de puntos de vista, el Comité aprobó las propuestas de un Grupo de trabajo que se reunió durante la reunión, y acordó una ampliación de las definiciones de objetivo de inocuidad de los alimentos (OIA), objetivo de rendimiento (OR) y criterio de rendimiento (CR), aplicables a todos los tipos de peligros.

77. Algunas delegaciones consideraron que la definición de gestores de riesgos era demasiado restrictiva y no se ajustaba al Principio 3, que establecía que la industria tenía la obligación de producir alimentos inocuos. Se propuso que el grupo de redacción examinara esta definición y su utilización en el texto.

Sección 2 Principios generales

78. Teniendo en cuenta el tiempo limitado disponible para examinar el documento, se formularon las siguientes recomendaciones principales:

- modificar la primera oración del Principio 2 para darle la siguiente redacción: “La inocuidad microbiológica del alimento se garantiza en general mediante una integración de controles en la producción primaria, el diseño y la elaboración del producto, así como la aplicación de buenas prácticas de higiene y una manipulación segura durante la fabricación, el etiquetado, la distribución, el almacenamiento, la venta al por menor y la preparación, de tal manera que se logre el nivel deseado de gestión del riesgo”;
- examinar el Principio 3 a fin de reflejar mejor que no solo la industria, sino también otras partes interesadas en el seno de la cadena alimentaria, tienen obligaciones en materia de inocuidad de los alimentos;

- modificar la primera parte del Principio 5 para recalcar que la totalidad del proceso, y no solo las bases de las decisiones, debería ser transparente y requerir una comunicación adecuada;

79. Se expresaron diferentes opiniones respecto al Principio 6 sobre la doble función de los analistas de riesgos y sus gestores, especialmente en los países en desarrollo pequeños; sin embargo, se indicó que, al margen de que las funciones estuvieran separadas o unidas, siempre se debería mantener la integridad científica y la naturaleza imparcial del proceso. Se señaló, asimismo, que el texto explicativo asociado a este principio tenía que concordar con el que figuraba en el texto equivalente de los Principios y Directrices Generales para la Aplicación de la Evaluación de Riesgos Microbiológicos (CAC/GL 30-1999).

80. Se propuso proporcionar una explicación más clara sobre las cuestiones de aplicabilidad general y específica en el Principio 7, y tomar en cuenta los informes de las Consultas de Kiel,¹² como base para el desarrollo posterior de este principio.

Sección 5 Actividades preliminares en la gestión de riesgos microbiológicos (GRM)

81. Se observó que el Comité había reconocido el concepto de diferencias regionales en relación con determinados patógenos. Por lo tanto, se propuso añadir un nuevo principio a este respecto con la siguiente redacción: “En interés de la protección de la salud humana y para minimizar la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, se debería reconocer y tener en cuenta la existencia de diferencias regionales en la prevalencia y el nivel de varios patógenos en la cadena alimentaria en el proceso de gestión de riesgos microbiológicos”, y se propuso suprimir el resto del texto sobre las diferencias regionales.

82. Asimismo, se indicó que era necesario aclarar y articular mejor el concepto de diferencias regionales.

83. Debido a que el proyecto de principio 5 preveía la participación de las partes interesadas en la política de gestión de riesgos microbiológicos, se propuso hacer mayor hincapié en este punto, especialmente en las secciones 5 a 8.

Sección 6.2.2

84. Se expresaron distintos puntos de vista sobre la necesidad de incorporar los aspectos de la vida útil en el documento y una delegación propuso que, debido a este concepto y a la complejidad del tema, el Comité considerara la posibilidad de que se realicen nuevos trabajos en esta área.

Sección 7 Selección de las opciones de la GRM y la implementación de las decisiones sobre la GRM

85. Se propuso separar y explicar más claramente en la sección las distintas opciones para las decisiones de gestión de riesgos y simplificar el diagrama sobre el marco general de la gestión de riesgos transmitidos por los alimentos.

Estado del Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos

86. El Comité observó que el CCGP había remitido el asunto de las definiciones de los OIA a los comités competentes para que examinaran sus aplicaciones a determinados aspectos de la inocuidad de los alimentos.

87. El Comité acordó remitir las definiciones de objetivo de inocuidad de los alimentos, objetivo de rendimiento y criterio de rendimiento al Comité del Codex sobre Principios Generales para su ratificación y posterior aprobación por la Comisión, en el entendimiento de que estas definiciones se incluirían en el Manual de procedimiento (véase el Apéndice III).

¹² “La interacción entre analistas y gestores de peligros microbiológicos en los alimentos, “informe de una consulta de Expertos de la OMS celebrada en Kiel (Alemania), del 21 al 23 de marzo de 2000, y los “Principios y directrices para incorporar la evaluación de riesgos microbiológicos en la elaboración de normas, directrices y textos afines sobre inocuidad de los alimentos”, informe de una Consulta mixta FAO/OMS celebrada en Kiel (Alemania), del 18 al 22 de marzo de 2002.

88. El Comité también acordó retrotraer el Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos al Trámite 2, para que lo revisara el grupo de redacción encabezado por Francia, con la asistencia de Alemania, Argentina, Australia, Austria, Bélgica, Canadá, China, la CE, Dinamarca, los Estados Unidos, Finlandia, Hungría, Japón, India, Irlanda, Italia, los Países Bajos, Nueva Zelanda, Noruega, Suecia y el Reino Unido, la FIL y la ICMSF, tomando en cuenta las observaciones presentadas por escrito y el debate citado. El Comité observó que era necesaria una reunión presencial del grupo de redacción y aceptó el ofrecimiento de la delegación de la Comunidad Europea de poner un lugar y los servicios necesarios para la reunión a disposición del grupo de redacción. El documento revisado preparado por el grupo de redacción se distribuirá para que se formulen observaciones en el Trámite 3, antes de la próxima reunión del Comité.

89. El Comité también acordó que un grupo de trabajo se reuniera el sábado anterior a la siguiente reunión del CCFH para examinar las observaciones recibidas y, en su caso, preparar una versión revisada de los Principios y Directrices para que el Comité la examine.

90. El Comité señaló que se habían presentado numerosas observaciones de distinto carácter en el documento CX/FH 04/6 – Add.1 y en los CRD, por lo que pidió al grupo de trabajo que las tuviera en cuenta en el posterior desarrollo del documento.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS A LA [GESTIÓN] DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* EN LOS ALIMENTOS (Tema 7 del programa)¹³

91. El CCFH, en su 35ª reunión, acordó que un grupo de redacción encabezado por Alemania revisaría el Anteproyecto de Directrices en el Trámite 2 para distribuirlo, recabar observaciones al respecto y examinarlo de nuevo en su siguiente reunión.¹⁴

92. La delegación de Alemania presentó el Anteproyecto de Directrices e informó al Comité sobre las principales cuestiones debatidas y los numerosos cambios aportados por el grupo de redacción.

93. El Comité decidió no examinar el Anteproyecto de Directrices en detalle y centró sus debates en los temas más importantes que debía examinar el grupo de redacción, a fin de proporcionarle una orientación general, que se presenta a continuación:

Observaciones generales:

94. El Comité agradeció a Alemania y al grupo de redacción sus trabajos sobre el documento y recaló la información práctica así como las orientaciones proporcionadas sobre el control de *Listeria* en los alimentos. Habida cuenta del ámbito de aplicación del documento, se propuso cambiar el título del documento para darle la siguiente redacción: “Directrices sobre la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos al control de *Listeria monocytogenes* en los alimentos listos para el consumo”.

Observaciones específicas:

Sección 5. Control de las operaciones

95. Se propuso hacer referencia a la reducción de la presencia de *Listeria monocytogenes* en los alimentos en lugar de reducir al mínimo el riesgo de listeriosis.

¹³ CX/FH 04/7; observaciones presentadas por Canadá, EE.UU. (CX/FH 047-Add. 1), la CE (CRD 17) Perú (CRD 45) y Brasil (CRD 47).

¹⁴ ALINORM 03/13A, párr. 109.

Sección 5.2.3 Especificaciones microbiológicas y de otra índole

96. Debido a la decisión adoptada sobre las definiciones de “objetivo de inocuidad de los alimentos” (OIA), “objetivo de rendimiento” (OR) y “criterio de rendimiento” (CR) (véanse los párrs. 75-76), se acordó iniciar los trabajos sobre el establecimiento de los OIA y el objetivo y los criterios de rendimiento conexos, entre otros los criterios microbiológicos, e incluir esta información en un Anexo a las Directrices. Los conceptos que figuran en los Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos (CX/FH 04/6) se deberían aplicar en dicho Anexo. A este respecto, se indicó que el informe de la Consulta conjunta FAO/OMS de expertos sobre la evaluación de riesgos de *L. monocytogenes* en los alimentos listos para el consumo (que se publicará en breve) proporcionaría datos para realizar estos trabajos. A fin de no retrasar la prosecución de la elaboración de las Directrices, se acordó avanzar paralelamente en la elaboración tanto del documento principal de las directrices como del Anexo.

Sección 9. Información sobre el producto y sensibilización de los consumidores y la industria

97. Se propuso examinar la redacción del texto relativo a la facilitación de información a los proveedores de atención médica incluido en el recuadro sobre los objetivos, así como añadir una disposición sobre la necesidad de validar los programas de información y sensibilización del consumidor, a fin de asegurar que sean comprensibles y útiles para orientar al público destinatario en la elección de las opciones adecuadas.

Sección 9.1. Programas de comunicación

98. Se propuso eliminar el texto sobre los programas para proporcionar orientaciones a los proveedores de atención médica que facilitan el diagnóstico rápido de listeriosis transmitida por los alimentos, por estar fuera del ámbito de aplicación de las Directrices.

Sección 9.2. Etiquetado

99. Se señaló que era más apropiado hacer referencia a los “alimentos listos para el consumo” que a los “alimentos crudos listos para el consumo”.

Situación del Anteproyecto de Directrices para la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos a la [Gestión] de *Listeria monocytogenes* en los Alimentos

100. El Comité retrotrajo el Anteproyecto de Directrices al Trámite 2 y acordó que un grupo de redacción encabezado por Alemania, con la asistencia de Austria, Canadá, la CE, China, Dinamarca, los Estados Unidos, Francia, Grecia, Hungría, Italia, Japón, Noruega, el Reino Unido, Uruguay, la ICMSF, la FIL y el IFT, revisaría el Anteproyecto de Directrices sobre la base de las observaciones recibidas, por escrito y el debate citado, para su distribución, formulación de observaciones en el Trámite 3 y nuevo examen en su siguiente reunión. Asimismo, se acordó que un subgrupo del grupo de redacción, con la participación de los países y organizaciones mencionados, además de Suecia, Suiza, la FAO y la OMS, elaboraría un Anexo a las Directrices sobre el establecimiento de OIA y el objetivo y los criterios de rendimiento conexos, incluidos los criterios microbiológicos para *Listeria monocytogenes* en los alimentos listos para el consumo, para su distribución, formulación de observaciones y nuevo a examen en su siguiente reunión. El Comité tomó nota del ofrecimiento de la FAO y la OMS de poner un grupo de expertos a disposición del subgrupo encargado de esta labor.

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO REVISADO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS HUEVOS Y PRODUCTOS DEL HUEVO (Tema 8 del programa)¹⁵

101. El CCFH, en su 35ª reunión, retrotrajo el Anteproyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para los Huevos y Productos del Huevo al Trámite 2 para que lo revisara un grupo de redacción encabezado por Australia, a fin de recabar observaciones adicionales y examinarlo nuevamente en su siguiente reunión.¹⁶

¹⁵ CX/FH 04/8; observaciones presentadas por Argentina, Canadá, Colombia, Irán, México, Estados Unidos (CX/FH 04/8-Add. 1), la CE, Tailandia (CRD 3), India (CRD 25), Indonesia (CRD 35) y Perú (CRD 41).

¹⁶ ALINORM 03/13A, párr. 156.

102. Al presentar el documento, la delegación de Australia señaló que todavía se necesitaba más información y orientación del Comité sobre la estructura, el contenido y el grado de detalle del Código así como sobre la naturaleza de las tecnologías de elaboración que se tenían que incorporar.

103. Por lo general, el Comité apoyó los trabajos del grupo de redacción respecto de la prosecución de la elaboración del Código, el enfoque que abarca la totalidad de cadena alimentaria y la mejora de la estructura. No obstante, reconoció la necesidad de avanzar en la elaboración del Código. Por lo tanto, el Comité decidió no debatir el Anteproyecto de Código Revisado en detalle y centró sus debates en los temas que tenía que examinar el grupo de redacción, a fin de proporcionarle una orientación general.

104. Además de las observaciones presentadas por escrito, se propuso examinar más a fondo las definiciones, proporcionar orientación práctica sobre la producción primaria, obtener más información sobre las tecnologías de procesamiento y considerar la posibilidad de incluir dicha información y ampliar la sección relativa a la información sobre el producto y la sensibilización de los consumidores, a fin de incluir más información sobre la manipulación segura y la preparación de los huevos en los hogares.

105. Para asistir en la elaboración del Código revisado, el Comité acordó solicitar, mediante una carta circular, información sobre: el procesamiento de los productos derivados del huevo, incluidas las nuevas tecnologías; la pasteurización de los huevos y los productos derivados del huevo; las disposiciones de higiene relacionadas con la elaboración de huevos y productos derivados del huevo; el asesoramiento sobre el uso y la manipulación seguros de los huevos, con especial atención a los grupos vulnerables; la aclaración de las definiciones, incluidas la recolección, la manipulación, la clasificación y la limpieza. Se subrayó la importancia de contestar en tiempo oportuno a la circular para prestar asistencia al grupo de redacción.

Situación del Anteproyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para los Huevos y Productos del Huevo

106. El Comité acordó que el grupo de redacción encabezado por Australia, con la asistencia de Argentina, Bélgica, Canadá, la Comunidad Europea, España, los Estados Unidos, Hungría, India, los Países Bajos, Nueva Zelanda, Suecia, Suiza, el Reino Unido y la Asociación Latinoamericana de Avicultura (ALA), revisaría el Anteproyecto de Código Revisado. El Comité acordó que se examinaría el Código en el Trámite 2 tomando como base los debates anteriormente mencionados y las observaciones presentadas por escrito en la reunión en curso, así como las observaciones remitidas en respuesta a la carta circular, para su distribución, formulación de observaciones en el Trámite 3 y nuevo examen en su siguiente reunión.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA VALIDACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (Tema 9 del programa)¹⁷

107. El CCFH, en su 35ª reunión, retrotrajo el Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de la Higiene de los Alimentos al Trámite 2, para que lo examinara un grupo de redacción encabezado por los Estados Unidos de América y se distribuyera, se formularan observaciones adicionales y se examinara nuevamente en la reunión en curso¹⁸.

108. La delegación de los Estados Unidos presentó el Anteproyecto de Directrices e informó al Comité sobre los principales debates y los numerosos cambios introducidos por el grupo de redacción electrónico.

109. El Comité decidió no debatir el Anteproyecto de Directrices en detalle y centró sus debates en los temas más importantes que tenía que examinar el grupo de redacción a fin de proporcionarle una orientación general, que a continuación se presenta:-*

¹⁷ CX/FH 04/9; observaciones presentadas por Ghana, Irán, México (CX/FH 04/9, Add. 1), Suiza (CRD 7), la CE, Tailandia (CRD 18), India (CRD 26), Perú (CRD 43) y Brasil (CRD 46).

¹⁸ ALINORM 03/13A, párr. 164.

Observaciones generales

110. El Comité expresó su agradecimiento por el importante avance logrado por el grupo de redacción en la elaboración del documento y por el enfoque general del mismo. Se formularon las siguientes propuestas: examinar más a fondo la relación de la validación respecto a las buenas prácticas de higiene, el sistema HACCP y la evaluación de riesgos; examinar la validación dentro del contexto de la equivalencia; aclarar las funciones respectivas de la industria y la autoridad competente respecto de la validación y la verificación; simplificar el documento para facilitar su aplicación en empresas más pequeñas y menos desarrolladas; examinar si el documento se podría presentar como un documento con entidad propia o como un apéndice o anexo a otro documento sobre higiene de los alimentos; y, aclarar la relación entre estas directrices y otros documentos similares elaborados, o en curso de elaboración, por otras organizaciones, en particular, con el proyecto de Norma sobre la Gestión de la Inocuidad de los Alimentos ISO 22000 (ISO 22000 Food Safety Management Standard). La delegación de los Estados Unidos señaló que la Norma ISO se tendría que ajustar al Codex y no a la inversa.

111. Por lo que respecta al proyecto ISO 22000, se informó al Comité sobre la decisión adoptada por el Comité Ejecutivo, en su 53ª reunión (febrero de 2004), de que la Secretaría del Codex entablara contactos preliminares con la Organización Internacional de Normalización (International Organization for Standardization, ISO) para obtener información sobre el estado actual de los trabajos relacionados con la inocuidad de los alimentos en el seno de la ISO y presentara sus conclusiones al Comité Ejecutivo en su 54ª reunión, junto con las repercusiones sobre la labor que está realizando el Codex.¹⁹

Observaciones específicas sobre las secciones

Sección II. Ámbito de aplicación

112. Se propuso ampliar el ámbito del documento para incluir todos los tipos de validación, incluida la validación de las medidas de control, y aclarar las funciones y obligaciones de la autoridad competente y de la industria respecto a la validación.

Sección III. Definiciones

113. El Comité observó que la expresión “Sistema de control de la inocuidad de los alimentos” era la única definición nueva que figuraba en el documento, mientras que otras definiciones estaban tomadas de otros textos del Codex (por ejemplo, medida de control, monitoreo, validación, verificación) y del acuerdo de la OMC sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SFS) (p. ej., Nivel adecuado de protección - NAP).

114. También se propuso: elaborar una definición del término “validación” que se pudiera aplicar a los trabajos de otros comités del Codex, para incluirla en el Manual de procedimiento del Codex; considerar la elaboración de una definición de “validación” que se ajuste a la definición de la ISO; y establecer una definición de “validación de medidas de control”.

Sección IV. Naturaleza de las medidas de control

115. Se propuso: aclarar el término “animales destinados a la producción de alimentos (food animals)” en el segundo bolo del epígrafe “Control de los niveles iniciales de peligro(s)”; ser más específico al hacer referencia al control ambiental y mantener el documento dentro del mandato de Codex; y suprimir los ejemplos en el segundo bolo del epígrafe “Reducción del nivel de peligro(s)” por considerarlo inadecuado.

Sección V. Concepto y naturaleza de la validación

116. Habida cuenta de las dificultades observadas por lo que respecta a la validación de buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de higiene, etc., se propuso examinar el grado de validación posible para distintos tipos de medidas de control.

¹⁹ ALINORM 04/27/3, párr. 99.

Validación frente a verificación y monitoreo

117. Se propuso: añadir ejemplos apropiados para la verificación y el monitoreo, incluir un título separado para recalcar la importancia de que los Estados establezcan objetivos de inocuidad de los alimentos (OIA) y objetivos de rendimiento (OR) tanto como sea posible, a fin de facilitar la evaluación de la eficacia de los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos.

Relación entre el sistema HACCP y el nivel adecuado de protección (NAP)

118. Se propuso: revisar la relación entre el NAP y la validación, reexaminar la subsección a la luz de las definiciones revisadas de objetivo de inocuidad de los alimentos (OIA) y Objetivo de rendimiento (OR) (véanse los párrs. 75-76); considerar la validación en el contexto de la equivalencia, cambiar la expresión “metas amplias de salud pública” por “riesgos identificados”, dado que en el Acuerdo SFS el NAP hace referencia a la protección contra un riesgo identificado, y modificar el primer ejemplo para que tenga la siguiente redacción “seguridad razonable de la ausencia de daño”.

Relación entre el sistema HACCP y la validación de medidas de control de higiene de los alimentos

119. Se propuso: aclarar más a fondo la relación entre los principios del sistema HACCP y la validación de las medidas de gestión; recalcar que la pertinencia y la eficacia de los planes de HACCP en términos de inocuidad alimentaria deberían ser validadas por la industria, sobre una base científica, sin perjuicio de las medidas individuales de gestión o el conjunto de medidas combinadas de gestión.

Sección VI. Pasos previos a la validación

120. Se propuso añadir un nuevo párrafo sobre la evaluación de la viabilidad técnica y administrativa así como las repercusiones en términos de costos y su relación con el NAP.

Sección VII. Diseño de sistemas de control de la inocuidad de los alimentos

121. Se propuso aclarar los distintos tipos de validación exigidos en varios sistemas de control de la inocuidad de los alimentos (p. ej., sistema único, sistema combinado, totalidad del sistema de control de la inocuidad de los alimentos).

Sección VIII. Enfoques/ Métodos de validación

122. Al observar que en el segundo párrafo se señalaba que, en algunos casos, las prácticas en las explotaciones agrícolas constituirían medidas esenciales de control de la higiene de los alimentos que sería necesario validar, se propuso que se indicara explícitamente qué prácticas de las explotaciones agrícolas incluían medidas esenciales de control de la higiene de los alimentos que era necesario validar a fin de evitar interpretaciones erróneas.

IX. Limitaciones de la validación

123. Se propuso lo siguiente: en el primer párrafo, utilizar un enfoque más práctico y específico al referirse a la incorporación de factores de seguridad significativos en las medidas de control establecidas para el producto; en el segundo párrafo, indicar la necesidad de validar que la laguna observada no sobrepase los niveles preestablecidos; y modificar el último párrafo con la siguiente redacción: “Falta de conocimientos técnicos e información: la falta de conocimientos técnicos y de información también puede ser una limitación para la validación en el caso de los pequeños productores o fabricantes, especialmente en los países en desarrollo. Las organizaciones nacionales e internacionales deberían prestar la asistencia necesaria”.

124. Asimismo, se propuso añadir un nuevo párrafo para tratar las necesidades de validación de las medidas de control que excedan de las obligaciones de los productores o procesadores y los medios (p. ej., estudios estadísticos que utilicen dispositivos de control de tiempo y temperatura) requeridos para su validación.

Situación del Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de Higiene de los Alimentos

125. El Comité retrotrajo el Anteproyecto de Directrices al Trámite 2. Acordó que un grupo de redacción, encabezado por los Estados Unidos, con la asistencia de Alemania, Argentina, Australia, Canadá, España, Francia, Nueva Zelanda, Noruega, Perú, Suecia, Tailandia, Uruguay, la ICMSF, la FIL e IFEH, examinaría el Anteproyecto de Directrices sobre la base de las observaciones presentadas por escrito en la reunión en curso así como de las propuestas mencionadas, para su distribución, formulación de observaciones en el Trámite 3 y nuevo examen en la siguiente reunión del Comité.

INFORMES DE LAS CONSULTAS ESPECIALES DE EXPERTOS FAO/OMS SOBRE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS ASOCIADOS A LOS PELIGROS MICROBIOLÓGICOS EN LOS ALIMENTOS Y CUESTIONES CONEXAS (Tema 10 del programa)²⁰

126. El representante de la FAO presentó al Comité una actualización de las actividades de evaluación de riesgos microbiológicos realizadas por la FAO y la OMS. Se recordó al Comité que estaban terminadas las evaluaciones de riesgos sobre *Salmonella* en los huevos y pollos de engorde y sobre *Listeria monocytogenes* en los alimentos listos para el consumo. Se habían realizado otros trabajos de evaluación de riesgos sobre *Campylobacter* spp. en los pollos de engorde y se habían evaluado cinco supuestos diferentes para permitir una comparación de estrategias generales y específicas de reducción de riesgos. Además, se informó al Comité de que se habían logrado avances en las evaluaciones de riesgos sobre *Vibrio* spp. en los mariscos, los cuales deberían facilitar el debate sobre esta cuestión en la siguiente reunión del Comité.

127. El representante de la FAO solicitó al Comité que examinara la utilidad de estos trabajos en la elaboración de orientaciones sobre la gestión de riesgos y recalcó la necesidad de obtener orientación adicional del Comité respecto de la realización de trabajos de evaluación de riesgos sobre *Escherichia coli* enterohemorrágica.

EXAMEN GENERAL DE LOS DOCUMENTOS SOBRE LA GESTIÓN DE RIESGOS

128. La delegación de Nueva Zelanda apoyó firmemente la labor del Comité sobre la gestión de riesgos microbiológicos, pero señaló que todavía estaba por determinar la mejor manera de utilizar los resultados de las actividades de la FAO y la OMS en materia de evaluación de riesgos microbiológicos para la elaboración de orientaciones sobre la gestión de riesgos por el Comité. El Comité acordó que se tenía que adoptar una decisión respecto a la estructura de los documentos guía que el Comité quería elaborar sobre la gestión de riesgos, tomando en consideración su trabajo en otras áreas, incluida la elaboración de los “Principios y Directrices del Codex para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos”.

129. Varias delegaciones indicaron que se tenía que tener en cuenta el reparto de tareas de gestión de riesgos entre éste y otros comités para evitar la duplicación de trabajos y asegurar que el trabajo del Comité proporcionaba la orientación especializada sobre la gestión de riesgos que era necesaria para tratar los problemas, actuales y futuros, de inocuidad de los alimentos. El Comité acordó que los grupos de trabajo tendrían en cuenta los códigos y los documentos guía vigentes para evitar la duplicación de trabajo.

130. El Comité examinó dos modelos de estructura para los documentos guía sobre la gestión de riesgos:

- el “Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, junto con los Anexos. Dichos anexos podrían incluir información sobre las opciones de gestión de riesgos, un examen más amplio de las cuestiones relativas a la producción primaria, etc.;
- la estructura del documento guía sobre la gestión de riesgos microbiológicos que se describe en el Apéndice II del “Documento de debate sobre la gestión del trabajo del Comité”, el cual se puso a disposición del Comité como CRD 2.

131. Varias delegaciones expresaron reservas en cuanto a la aplicabilidad del “Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos” como modelo para la futura elaboración de estos documentos sobre la gestión de riesgos, e indicaron que no reflejaba adecuadamente los nuevos avances en el área de la gestión de riesgos microbiológicos y los enfoques basados en el riesgo, que vinculaban las estrategias de gestión con una reducción de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Otras delegaciones opinaron que éste era un enfoque viable pero que si se aplicaba, se tendría que prestar atención especial determinadas cuestiones. En particular, se tendría que examinar cómo se ajustarían dichas orientaciones al sistema HACCP y a las autoridades competentes necesitarían orientaciones sobre la aplicación de estos documentos sobre gestión de riesgos.

²⁰

132. La delegación de Alemania recordó al Comité la experiencia positiva del Grupo de trabajo sobre *Listeria* al aplicar el enfoque del “Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos” para hacer avanzar el proceso de elaboración de orientaciones para el control de *Listeria monocytogenes*. La delegación recalcó la flexibilidad de este enfoque e indicó que la inclusión de anexos permitía examinar las opciones de la gestión basadas en el riesgo. La delegación también advirtió al Comité de que el Grupo de trabajo había intentado usar previamente la estructura alternativa bajo examen y no la había considerado práctica.

133. Se mencionó el vínculo entre la elaboración de estos documentos de gestión y el “Documento de debate sobre la gestión del trabajo del Comité”. Se recalcó que este documento de debate definía el futuro modo de trabajo del Comité y que éste debería empezar a encaminarse por esa vía al elaborar documentos de gestión sobre las combinaciones de productos y patógenos. Asimismo, se apuntó que la elaboración de documentos guía sobre la gestión de riesgos para combinaciones de patógenos y productos, con arreglo a este nuevo proceso, brindaría al Comité una experiencia útil para la optimización de la estructura de futuros documentos guía sobre la gestión de riesgos.

134. A pesar de que se formularon algunas propuestas para posponer la prosecución de la elaboración de los documentos sobre la gestión de riesgos de patógenos y productos hasta que se clarificara mejor la nueva estructura de los documentos guía sobre la gestión de riesgos el siguiente año, se señaló que la importancia de estos patógenos en términos de inocuidad de los alimentos era considerable y, por lo tanto, el Comité decidió seguir avanzando con estos documentos el año siguiente.

135. Debido a que no hubo un consenso claro respecto al tipo de documento guía sobre la gestión de riesgos que se debía elaborar y que todavía se estaba definiendo la nueva estructura de dichos documentos que debería elaborar el Comité, se decidió que lo más útil para el Comité sería elaborar dos tipos de documentos guía sobre la gestión de riesgos: uno basado en el código internacional de prácticas, y otro basado en el proyecto de estructura de los documentos guía sobre la gestión de riesgos, presentado al Comité en el CRD 2. El Comité consideró que ello le permitiría evaluar mejor cada enfoque en su siguiente reunión y avanzar, al mismo tiempo, en los trabajos sobre estas combinaciones de patógenos y productos.

136. El Comité observó que la Comisión aún no había aprobado como nuevo trabajo la elaboración de documentos guía sobre la gestión de riesgos respecto a dichas combinaciones de patógenos y productos. Para presentar dichas propuestas de nuevo trabajo, el Comité tendría que terminar los documentos de proyectos para someterlos a examen del Comité Ejecutivo. Se acordó que los grupos de trabajo también prepararían estos documentos para someterlos a examen del Comité en su siguiente reunión.

137. El Comité acordó incluir el perfil de riesgos de *Vibrio* spp. en los mariscos en el programa de su siguiente reunión con el fin de debatir cómo se debería proseguir la labor de gestión de riesgos en dicho ámbito.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS ESTRATEGIAS DE GESTIÓN DE RIESGOS PARA *CAMPYLOBACTER* SPP. EN LAS AVES DE CORRAL (Tema 10a del programa)²¹

138. La delegación de los Países Bajos presentó este documento de debate e indicó que se había vuelto a retocar desde la 35ª reunión del CCFH. En particular, el grupo de trabajo había centrado su labor en la determinación de opciones para la gestión de riesgos y había incluido algunos nuevos conceptos para abordar la reducción de riesgos. Se recordó al Comité que en su 35ª reunión no había formulado ninguna recomendación específica respecto a la estructura del documento y que, a fin de avanzar en este campo, el Comité debería proporcionar en la fase en curso al grupo de trabajo una orientación clara respecto a la estructura del documento.

²¹ CX/FH 04/10 – Add. 1, CRD 1 (Información adicional presentada por los Países Bajos y los miembros del grupo de redacción); observaciones presentadas por la CE (CRD 19).

Situación del documento de debate sobre las estrategias de gestión de riesgos para *Campylobacter* spp. en las aves de corral

139. El Comité acordó que el grupo de redacción encabezado por los Países Bajos, con la asistencia de Australia, Bélgica, Canadá, China, Dinamarca, la CE, los Estados Unidos, las Filipinas, Finlandia, Japón, Nueva Zelandia, Noruega, Suecia, Tailandia, el Reino Unido y la ALA, avanzaría en la elaboración de este documento siguiendo la estructura de los documentos guía sobre la gestión de riesgos microbiológicos, presentada en el CRD 2. Para reflejarlo, se decidió cambiar el título por “Documento de debate sobre las directrices relativas a las opciones de gestión de riesgos microbiológicos para *Campylobacter* en los pollos de engorde”.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL PERFIL DE RIESGOS PARA *ESCHERICHIA COLI* ENTEROHEMORRÁGICA (ECEH), INCLUIDA LA IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS AFECTADOS, EN PARTICULAR LAS SEMILLAS GERMINADAS Y LA CARNE MOLIDA DE VACUNO Y DE CERDO (Tema 10b del programa)²²

140. La delegación de los Estados Unidos presentó este documento de debate y expresó su agradecimiento a los otros miembros del grupo de redacción por su ayuda en la elaboración del mismo. A raíz la petición del CCFH en su 35^a reunión, se había solicitado información adicional mediante una carta circular respecto a los cinco principales serotipos de cepas humanas aisladas de ECEH, los cinco principales productos afectados y las prácticas zootécnicas que se deberían incluir en el perfil de riesgos. El documento de debate se actualizó en consecuencia. La delegación de los Estados Unidos informó al Comité de que, para proseguir dicha labor se necesitaba orientaciones claras respecto a la estructura del documento sobre la gestión de riesgos que se debía elaborar, y el producto alimenticio concreto que se debía examinar.

141. Sobre la base del perfil de riesgos, la delegación de los Estados Unidos propuso que los futuros trabajos se centraran en la carne molida de vacuno. Se observó la semejanza, al menos con respecto a los ingredientes, entre la salchicha fermentada y la carne de vacuno molida, por lo que se solicitó al grupo de trabajo que también examinara este producto. El representante de la OMS señaló que el mayor brote de enfermedad transmitida por los alimentos causada por ECEH estaba relacionado con las semillas germinadas y advirtió al Comité que no debería limitar su trabajo a un solo producto.

142. El Comité señaló que el perfil de riesgos era un buen punto de partida para empezar el trabajo sobre la gestión de riesgos en materia de ECEH, pero observó que todavía había varias lagunas por tratar. Acogió con satisfacción el enfoque global adoptado en el documento de debate sobre el perfil de riesgos y subrayó la importancia de la producción primaria en el establecimiento de orientaciones sobre la gestión de riesgos.

143. El Comité indicó que todavía no se había realizado una evaluación de riesgos para este patógeno y propuso que así se hiciera como siguiente paso.

Situación del documento de debate sobre las estrategias de gestión de riesgos para *Escherichia coli* enterohemorrágica

144. El Comité acordó que el grupo de redacción encabezado por los Estados Unidos, con la asistencia de Alemania, Australia, Austria, Canadá, la CE, China, Francia, Japón, Nueva Zelandia, los Países Bajos y Suecia avanzaran en la elaboración de este documento siguiendo la estructura del Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos junto con un Anexo. El Comité acordó que el Grupo de trabajo adoptaría un enfoque sistemático para examinar la información disponible y, según el tipo de documento sobre la gestión de riesgos que se tuviera que elaborar, determinaría cuestiones muy específicas para los trabajos de evaluación de riesgos o el asesoramiento científico específico que fuera necesario realizar o prestar. Además, acordó cambiar el título y darle la siguiente redacción: “Documento de debate sobre las directrices para la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos al control basado en el riesgo de *Escherichia coli* enterohemorrágica en la carne molida de vacuno y las salchichas fermentadas”.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS ESTRATEGIAS DE GESTIÓN DE RIESGOS PARA *SALMONELLA* EN LAS AVES DE CORRAL (Tema 10c del programa)²³

145. Al presentar este documento de debate, la delegación de Suecia informó al Comité de que el documento se había examinado tomando en consideración la información recibida de los miembros como resultado de una carta circular. También se había realizado un estudio de la literatura científica y se había incorporado la información pertinente en el documento de debate. La delegación de Suecia pidió al Comité una orientación clara sobre si debía seguir adelante y, en caso afirmativo, de qué forma, así como sobre la estructura definitiva que se debía utilizar para el documento.

Situación del documento de debate sobre las estrategias de gestión de riesgos para *Salmonella* en las aves de corral

146. El Comité acordó que el grupo de redacción encabezado por Suecia, con la asistencia de Alemania, Australia, Canadá, China, Dinamarca, la CE, los Estados Unidos, Francia, los Países Bajos, Nueva Zelanda, la República Checa, Tailandia y la ALA, proseguiría la elaboración de este documento siguiendo la estructura del Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos y de los Anexos correspondientes, en su caso. A fin de reflejar dicha decisión, el Comité decidió cambiar el título y darle la siguiente redacción: “Documento de debate sobre las directrices para la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos al control basado en el riesgo de *Salmonella* en los pollos de engorde”.

147. El Comité observó que se tenía que prestar especial atención a la producción primaria y que, en caso necesario, se podría tratar este tema en un anexo.

148. El Comité señaló que en el documento CX/FH 04/10-Add. 3 y en los CRD, se formulaban numerosas observaciones y pidió al grupo de trabajo que las tuviera en cuenta en las fases posteriores de elaboración del documento.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS (Tema 11 del programa)²⁴

REUNIÓN CONJUNTA FAO/OMS SOBRE *ENTEROBACTER SAKAZAKII* Y OTROS MICROORGANISMOS EN LA FÓRMULA (PREPARADO) EN POLVO PARA LACTANTES (Tema 11a del programa)²⁵

149. El CCFH, en su 35^a reunión, acordó revisar el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños, en particular la fórmula (preparado) en polvo para lactantes. El Comité también acordó que los Estados Unidos actualizarían el perfil de riesgos de *Enterobacter sakazakii* en la fórmula (preparado) en polvo para lactantes. Además, se solicitó a la FAO y la OMS que convocaran una consulta de expertos sobre el género *Enterobacter*, con inclusión de *E. sakazakii* y *Clostridium botulinum*, que se celebró en febrero de 2004.²⁶

150. La delegación del Canadá presentó el documento de debate y solicitó al Comité que formulara observaciones sobre la estructura propuesta y el contenido, e invitó a las delegaciones a proponer adiciones para actualizar el Código.

151. El representante de la OMS informó al Comité acerca de la reunión conjunta FAO/OMS sobre *Enterobacter sakazakii* y otros microorganismos en la fórmula (preparado) en polvo para lactantes y presentó las principales conclusiones de esta reunión. Instó al Comité a acelerar sus trabajos sobre este tema. Se propuso revisar los criterios microbiológicos actuales y elaborar criterios específicos para *E. sakazakii* a la luz de las recomendaciones formuladas en dicha reunión. Asimismo, se mencionó la necesidad de que la revisión de los criterios avanzara tan rápido como fuera posible.

²³ CX/FH 04/10-Add. 3; observaciones presentadas por Australia, Tailandia, México (CRD 5), la CE (CRD 20), India (CRD 27), Indonesia (CRD 36) y Perú (CRD 38).

²⁴ CX/FH 04/11; observaciones presentadas por la CE (CRD 4) y la India (CRD 28).

²⁵ CX/FH 04/12; CX/FH 04/12-Add. 1; observaciones presentadas por el ESPHAN (CRD 6).

²⁶ CX/FH 03/13, párrs. 172-173.

152. Durante el debate del Comité, se recalcaron las siguientes cuestiones:

- la necesidad de tomar en consideración la gama de microorganismos afectados y la disponibilidad de métodos microbiológicos adecuados;
- la necesidad de controlar la inocuidad de la fórmula (preparado) para lactantes mediante la aplicación de medidas de control durante la producción y así como durante la reconstitución y después de ésta;
- la necesidad de determinar y definir las poblaciones de lactantes de alto riesgo;
- la necesidad de proporcionar orientaciones más específicas a los hospitales, guarderías, manipuladores de alimentos y cuidadores de lactantes;
- la elaboración de información y/o recomendaciones específicas sobre el etiquetado respecto a la preparación, utilización y manipulación por los usuarios de la fórmula (preparado) en polvo para lactantes;
- la necesidad de expectativas realistas sobre la aplicación de controles que dependen del comportamiento de los usuarios;
- la necesidad de tomar en cuenta la situación de los países en desarrollo (p. ej., la disponibilidad de agua hirviendo y refrigeradores para conservar los biberones con la leche reconstituida);
- el examen minucioso del uso de la fórmula (preparado) comercial en forma de líquido esterilizado para lactantes, por lo que respecta a los aspectos microbiológicos y la recontaminación secundaria;
- el examen de otros alimentos para que contengan la fórmula (preparado) en polvo para lactantes (p. ej., alimentos que contengan tanto cereales como la fórmula (preparado) en polvo para lactantes).

153. El representante de la FAO informó al Comité que se había elaborado un marco para un modelo más amplio de evaluación de riesgos y que éste se podría desarrollar aún más para facilitar la revisión del Código. El Comité acordó que ello sería útil y solicitó a las JEMRA que desarrollaran más el modelo.

154. El Comité acordó que un grupo de trabajo encabezado por Canadá, con la asistencia de Alemania, Bélgica, la CE, España, los Estados Unidos, Francia, Italia, Japón, los Países Bajos, Suiza, el Reino Unido, Uruguay, la FAO, la OMS, la IBFAN, la ICMSF y la FIL, proseguiría la revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños y la elaboración de criterios microbiológicos para *E. sakazakii* y otros microorganismos pertinentes. El Comité acordó avanzar en estos trabajos tan rápido como fuera posible.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA REUTILIZACIÓN HIGIÉNICA DEL AGUA DE ELABORACIÓN EN LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS (Tema 12 del programa)²⁷

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA EVALUACIÓN DE MATERIAS OBJETABLES EN LOS ALIMENTOS (Tema 13 del programa)²⁸

155. El Comité señaló que en su 34^a reunión, dadas su gran carga de trabajo y la necesidad de establecer prioridades en sus trabajos, había acordado suspender de momento el examen de los temas del programa citados, en el entendimiento de que se revisaría esta decisión en su 36^a reunión.

156. Debido a su amplio programa de trabajo, y al hecho de que aún no se habían fijado los procedimientos para el establecimiento de prioridades en los trabajos del Comité, éste aprobó la propuesta de la Presidencia y aplazó el examen de estos temas del programa hasta que el Comité estableciera sus procedimientos de aceptación y fijación de prioridades en sus trabajos.

157. Algunas delegaciones, si bien no se opusieron a esta decisión, señalaron que las Directrices sobre la Reutilización del Agua requerían una atención especial.

²⁷ CX/FH 01/9; CX/FH 01/9-Add. 1; observaciones presentadas por Suiza (CRD 7), la CE (CRD 21), India (CRD 28) y Perú (CRD 42).

²⁸ Observaciones presentadas por la India (CRD 28).

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 14 del programa)***OTROS ASUNTOS******Cloro activo***

158. El Comité acordó que un grupo de redacción encabezado por el Canadá, con la asistencia de Austria, la CE, Dinamarca, los Estados Unidos, Francia, Irlanda, Japón, los Países Bajos, la República de Corea y la FIL, elaboraría un borrador sobre el proyecto de mandato de la Consulta de Expertos FAO/OMS sobre los usos del cloro activo, que incluiría temas de inocuidad y beneficios y prepararía también preguntas que se enmarcarían dentro del mandato del Comité.

Resistencia antimicrobiana

159. El Comité tomó nota de la información presentada por el representante de la OMS sobre esta cuestión y sugirió a la Comisión que tomara en cuenta el resultado del proceso consultivo de la FAO/OMS/OIE en las deliberaciones sobre la futura política para los trabajos del Codex en el área de la resistencia antimicrobiana. En particular, el Comité apoyó el establecimiento de un Grupo de acción Codex/OIE para elaborar opciones amplias de gestión de riesgos para la resistencia antimicrobiana en relación con el uso de antimicrobianos no destinado a los seres humanos. Con ello, se debería asegurar una interacción eficaz entre este grupo de acción, el CCFH y otros comités competentes del Codex.

Virus en los alimentos

160. El Comité aprobó la propuesta de la delegación de los Países Bajos de incluir el documento de debate sobre los virus en los alimentos, que se había examinado en la 32ª reunión del CCFH, en la lista de actividades para su examen en relación con el establecimiento de prioridades.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 15 del programa)

161. El Comité tomó nota del ofrecimiento de la delegación de Argentina de coalbergar la 37ª reunión del CCFH, programada provisionalmente para el 14 al 19 de marzo de 2005, a reserva de confirmación por los gobiernos anfitriones y la Secretaría del Codex.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Referencia en ALINORM 04/27/13
Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos	8	Gobiernos , 27 ^o período de sesiones de la CAC	párrs. 15-53 y Apéndice II
Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos	2	Gobiernos , Francia, 37 ^a CCFH	párrs. 63-90
Anteproyecto de Directrices para el Control de <i>Listeria monocytogenes</i> en los Alimentos	2	Alemania , 37 ^a reunión del CCFH	párrs. 91-100
Anteproyecto de Código Revisado de Prácticas de Higiene para los Productos de Huevo (CAC/RCP 30-1983)	2	Australia , 37 ^a reunión del CCFH	párrs. 101-106
Anteproyecto de Directrices para la Validación de Medidas de Control de la Higiene de los Alimentos	2	EE.UU. , 37 ^a reunión del CCFH	párrs. 107-125
Anteproyecto de Revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños (CAC/RCP 21-1979, modificado en 1981)	1, 2, 3	27^a reunión de la CAC, Canadá, Gobiernos , 37 ^a reunión del CCFH	párrs. 149-154
Documento de debate sobre la gestión del trabajo del Comité		Gobiernos , EE.UU., GT, 37 ^a reunión del CCFH	párrs. 54-62 y Apéndice IV
Documento de debate sobre las directrices para las opciones de gestión de riesgos microbiológicos para <i>Campylobacter</i> spp. en los pollos de engorde		Países Bajos , 37 ^a reunión del CCFH	párrs. 138-139
Documento de debate sobre las directrices para la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos al control basado en el riesgo de <i>E. coli</i> enterohemorrágico en la carne de vacuno picada y las salchichas fermentadas		EE.UU. , 37 ^a reunión del CCFH	párrs. 140-144
Documento de debate sobre las directrices para la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos al control basado en el riesgo de <i>Salmonella</i> spp. en los pollos de engorde		Suecia , 37 ^a reunión del CCHF	párrs. 145-148

Apéndice I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson:**Président:****Presidente:****Karen Hulebak**

Chairperson
Office of Public Health and Science
U.S. Department of Agriculture
Food Safety & Inspection Service
14th & Independence Ave, SW
Jamie Lee Whitten Building, Room 341E
Washington, DC 20250
U.S.A.
Phone: 202-720-2644
Fax: 202-690-2980
Email: karen.hulebak@fsis.usda.gov

Vice Chairperson:**Vice Président:****Vice Presidente:****H. Michael Wehr**

Director, FSIS Codex Programs Staff
International Programs, FSIS
1400 Independence Avenue, SW
Room 3843, South Building
Washington, DC 20250
U.S.A.
Phone: 202-720-2933
Fax: 202-690-3856
Email: michael.wehr@fsis.usda.gov

ARGENTINA/ARGENTINE**Marcelo Ballerio**

Asistente Tecnico
Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Pecu y
Alimentos
Paseo Colon
922
Buenos Aires
Phone: 541143492548
Fax: 541143992244
Email: maba@sagpya.minproduccion.gov.ar

Luis Eduardo Echaniz

Asistente Tecnico
SENASA Paseo Colon 367
1063
Buenos Aires
Phone: 00541143430398
Fax: 0054114334738
Email: relint@inea.com.ar

AUSTRALIA/AUSTRALIE**Luba Tomaska**

(Head of Delegation)
Food Standards Australia New Zealand
55 Blackall Street
Barton ACT 2600, PO Box 7186
Canberra, MC ACT 2610
Phone: 61-2-6271-2249
Fax: 61-2-6271-2278
Email: luba.tomaska@foodstandards.gov.au

Martin Cole

Deputy Chief Executive Officer
Food Science Australia
11 Julius Avenue
Riverside Corporate Park
Delhi Road, Nth Ryde
NSW2113
Phone: 61-2-9490-8379
Fax: 61-2-9490-8581
Email: martin.cole@foodscience.afisc.csiro.au

Nora Galway

Australian Government
 Department of Agriculture Fisheries and
 Forestry
 Edmund Barton Building, Barton ACT
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 Phone: 61-2-6272-5945
 Fax: 61-2-6272-4367
 Email: nora.galway@daff.gov.au

Darryl Savage

University of New England
 School of Rural Science
 Armidale NSW 2351
 Phone: 61-2-6773-3623
 Fax: 61-2-6773-3922
 Email: darryl.savage@une.edu.au

AUSTRIA/AUTRICHE**Dieter Jenewein**

Federal Ministry
 c/o Health and Women
 Technikerstr.70
 Innsbruck A6020
 Phone: 43-512-22440-0
 Fax: 43-512-22440-15
 Email: dieter.jenewein@ages.at

BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA**Benoit Horion**

(Head of Delegation)
 Health Officer
 Federal Public Service of Health and Food
 Chain Safety
 Directorate General for Animals, Plants and
 Foodstuffs
 Cite Administrative de l'Etat, Arcades Building
 Boulevard Pacheco, 19, Box 5
 Brussels 1010
 Phone: 00-32-2-210-4618
 Fax: 00-32-2-210-4816
 Email: benoit.horion@health.fgov.be

Jacqueline Duculot

Engineer-Expert
 Federal Agency for the Safety of the Food
 Chain
 DG Control Policy
 Direction Transformation and Distribution of
 Foodstuffs
 WTC III - Boulevard Simon Bolivar, 30
 Brussels 1000
 Phone: 32-2-2084799
 Fax: 32-2-2084743
 Email: jacqueline.duculot@afsca.be

BRAZIL/BRESIL/BRASIL**Angela Castro**

General Office of Food
 National Health Surveillance Agency
 SEPN 515 Bloco B - Ed. Omega
 70 878-90
 Brasilia/DF 70.770-520
 Phone: 55614481019
 Fax: 55614481080
 Email: gicra@anvisa.gov.br

Marcia Donner-Abreu

First Secretary
 Embassy of Brazil
 Trade and Policy Section
 3006 Massachusetts Ave NW
 Washington, DC 20008
 Phone: 202-238-2718
 Fax: 202-238-2827
 Email: marcia.donner@brasilemb.org

Dulce Maria Tocchetto Schuch

Head off Microbiology Section
 Agriculture Ministry
 Estrada da Ponta Grossa 3036
 Porto Alegre/RS
 Phone: 555132482133
 Fax: 555132482133
 Email: dmtschuch@yahoo.com

CANADA/CANADA**Hélène Couture**

(Head of Delegation)
 Head, Policy Development and Methodology
 Section
 Evaluation Division, Bureau of Microbial
 Hazards, Food Directorate
 Health Canada
 1 Ross Avenue, A.L. 2204A1
 Tunney's Pasture
 Ottawa, Ontario K1A 0L2
 Phone: 613-957-1742
 Fax: 613-952-6400
 Email: Helene.Couture@hc-sc.gc.ca

Alfred Bungay

National Manager
 Inspection Systems and HACCP
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Drive
 Ottawa, Ontario K1A 0Y9
 Phone: 613-221-7026
 Fax: 613-228-6648
 Email: abungay@inspection.gc.ca

Jeffrey M. Farber

Director, Bureau of Microbial Hazards, Food
Directorate
Health Canada
1 Ross Avenue, A.L. 2203G3
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Phone: 613-957-0880
Fax: 613-954-1198
Email: Jeff_Farber@hc-sc.gc.ca

Bertrand Gagnon

Manager, International Coordination, Food
Safety Directorate
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Phone: 613-221-7161
Fax: 613-221-7295
Email: bgagnon@inspection.gc.ca

Jean Kamanzi

Director, Food Microbiology and Chemical
Evaluation Division
Canadian Food Inspection Agency
159 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Phone: 613-221-7160
Fax: 613-221-7295
Email: jkamanzi@inspection.gc.ca

Anna Lammerding

Chief, Microbial Food Safety Risk Assessment
Health Canada
160 Research Lane
Unit 206
Guelph, Ontario N1G 5B2
Phone: 519-826-2370
Fax: 519-826-2367
Email: Anna_Lammerding@hc-sc.gc.ca

CHINA/CHINE**Lingping Zhang**

Deputy Director
Division of Food and Cosmetic Administration
Department of Health Legislation &
Supervision
Ministry of Health
1, Nanlu, Xizihimen Wai
Beijing 100044
Phone: 86-10-68792403
Fax: 86-10-68792408
Email: lingpingzhang@hotmail.com

Xiumei Liu

Chief Scientist
National Institute of Nutrition and Food Safety

China CDC

29 Nan Wei Road
Beijing 100050
Phone: 86-10-83132928
Fax: 86-10-67711813
Email: xmliu01@yahoo.com.cn

Yu Hoi Chong

Senior Medical Officer (Risk Communication)
Food and Environmental Hygiene Department
43/F Queensway Government Offices
66 Queensway
Hong Kong
Phone: 852-2867-5602
Fax: 852-2893-3547
Email: yhchong@fedhd.gov.hk

Wing-hong Lam

Chief Health Inspector
Food Surveillance
43/F, Queensway Government Offices
66 Queensway
Hong Kong
Phone: (852) 2867 5569
Fax: (852) 2521 4784
Email: winglam@fedh.gov.hk

CUBA**Maria Victoria Luna Martinez**

(Head of Delegation)
Investigador Titular
J' Dpto Registro, Control y Calidad Sanitaria
Presidente CTN Higiene de Alimentos
Instituto de Nutricion e Higiene de los
Alimentos
Infanta # 1158
Clavel y Llinas Ciudad de la Habana CP 10
300
Phone: 537-870-8947
Fax: 537-794165
Email: marvic@infomed.sld.cu

Jose Carrera Vara

Doctor en Ciencias Medicas and Profesor
Titular
Investigador auxiliar
Asesor de Inocuidad de Alimentos
Ministerio de Salud Publica de Cuba
Area de Higiene y Epidemiologia
Calle 23 YMYN, CP 10400 Vedado
Ciudad de La Habana
Phone: 537-55-3384
Fax: 537-66-2312
Email: jose.carrera@informed.sld.cu

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA**Charlotte Sporon-Fiedler**

Veterinary Officer
 Danish Veterinary and Food Administration
 Morkhoj Bygade 19
 Soborg DK-2860
 Phone: 45-33-95-60-00
 Fax: 45-33-95-60-01
 Email: csf@fdir.dk

Jens Kirk Andersen

Senior Adviser
 Danish Veterinary and Food Administration
 Morkhoj Bygade 19
 Soborg D-2860
 Phone: 45-33-95-60-00
 Fax: 45-33-95-60-01
 Email: jka@fdir.dk

EGYPT/EGYPTE/EGIPTO**Hussein Mansour**

Agricultural Minister Plenipotentiary
 Embassy of Egypt – Agricultural Office
 3521 International Court, NW
 Washington, DC 20008
 Phone: 202-966-2080
 Fax: 202-895-5493
 Email: agegypt@aol.com;
hmkmansour@aol.com

Magda Aly El Sayed Rakha

1st Undersecretary of MOHP
 1st Under Secretary for Lab Service
 Ministry of Health and Poulation
 19 El Sheikh Rihan Street
 Cairo
 Phone: 7941076-7962248
 Fax: 7958127-7948544
 Email: rakha@link.net

EUROPEAN COMMUNITY**Henri Belveze**

(Head of Delegation)
 European Commission
 Health and Consumer Protection
 Directorate General
 Rue Froissart 101
 Brussels B-1049 Belgium
 Phone: 32-2-296-28-12
 Fax: 32-2-296-85-66
 Email: henri.belveze@cec.eu.int

Jean-Charles Cavitte

European Commission
 SANCO D2 – Biological Risks
 Health & Consumer Protection
 Directorate General

Administrator

Rue de la Loi/Wetstraat 200
 Office B-232, 4-/4
 Bruxelles/Brussel B-1049 Belgium
 Phone: 32-2-299-67-96
 Fax: 32-2-296-90-62
 Email: jean-charles.cavitte@cec.eu.int

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA**Veli-Mikko Niemi**

Deputy Director General
 Ministry of Agriculture and Forestry
 P.O. Box 30
 Government FI-00023
 Phone: 358-9-1605-2211
 Fax: 358-9-1605-3338
 Email: veli-mikko.niemi@mmm.fi

Pekka Pakkala

Director, Unit of Health Protection
 National Food Agency
 PO Box 28
 Fin-00581 Helsinki
 Phone: 3589-3931-514
 Fax: 3589-3931-593
 Email: pekka.pakkala@nfa.fi

FRANCE/FRANCIA**Loic Evain**

(Head of Delegation)
 Inspecteur en chef de la santé publique
 vétérinaire
 Sous-directeur de la sécurité sanitaire des
 aliments
 Ministère de l'Agriculture, de L'Alimentation,
 de la Peche et des Affaires Rurales
 DGAL/SDSSA, 251 rue de Vaugirard
 Paris Cedex 15 75732
 Phone: 33-1-49-55-84-18
 Fax: 33-1-49-55-56-80
 Email: loic.evain@agriculture.gouv.fr

Dominique Burel

Responsable Reglementation Codex
 CNIEL
 42 rue de Chateaudun
 Paris Cedex 09 75314
 Phone: 33-1-49-70-71-15
 Fax: 33-1-42-80-63-45
 Email: dburel-alf@cniel.com

Carol Buy

Deputy Counselor for Agriculture
Embassy of France
Economic Department
4101 Reservoir Rd. NW
Washington, DC 20007-2173 USA
Phone: 202-944-6358
Fax: 202-944-6336
Email: carol.buy@dree.org

Francoise De Buttet

Chambre Syndicale des Eaux Minerales
10, rue de la Tremoille
Paris 75008
Phone: 33-1-47-20-31-10
Fax: 33-1-47-20-27-62
Email: francoise.debuttet@wanadoo.fr

Nelly Delfaut

ATLA
Service Technique
Reglementaire et Scientifique
42 rue de Chateaudun
Paris Cedex 09 75314
Phone: 33-1-49-70-72-66
Fax: 33-1-42-80-63-62
Email: trs@atla.asso.fr

Olivier Pierre

Adjoint au chef du bureau de la securite
Direction generale de la concurrence, de la
consommation et de la repression des Fraudes
DGCCRF Bureau C2
Teledoc 051
59, boulevard Vincent Auriol
Paris Cedex 13 75703
Phone: 33-1-44-97-32-06
Fax: 33-1-44-97-24-86
Email: olivier.pierre@dgccrf.finances.gouv.fr

Catherine Vigreux

Societe Roquette Freres
Responsable de Departement Des Affaires
Reglementaires
Lestrem 62136
Phone: 33-3-21-63-36-00
Fax: 33-3-21-63-38-50
Email: catherine.vigreux@roquette.com

GEORGIA/GEORGIE

Mikheil Aslamazashvili
HACCAP Project Manager
GEO AGRO Export
Mtskheta Region
Village Misaktsieli
Tbilisi
Phone: 99532-261012

Fax: 99532-261012

Email: maslamazashvili@geoagroexport.ge

Irakli Chikhladze

Director
AGRO Corp. Caucasus
#8 Krtsanisi Street
Block Y, Apt. #19
Tbilisi 0014
Phone: 99532-752532
Email: imhi@caucasus.net

Nino Demetrashvili

Chief of Division
State Sanitary Inspectorate of State Borders
Ministry of Health of Georgia
Tbilisi, Tamar Mepis Av 19/11
Phone: 99599-555674
Fax: 99532-94-02-19

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA**Andrea Sanwidi**

(Head of Delegation)
Federal Ministry of Consumer Protection,
Food and Agriculture
Rochusstrasse 1
D 53123 Bonn
Phone: 49-228-529-3828
Fax: 49-228-529-4944
Email: andrea.sanwidi@bmvel.bund.de

Edda Bartelt

Senior Scientist
Federal Institute for Risk Assessment
Thielallee 88-92
D 14195 Berlin
Phone: 49-30-8412-2101
Fax: 49-30-8412-2951
Email: e.bartelt@bfr.bund.de

Leander Buchner

Oberfeldveterinaer
Bundesministerium der Verteidigung
Postfach 1328
D 53003 Bonn
Phone: 49-228-12-6275
Fax: 49-228-12-18036939
Email: LeanderBuchner@bmvg.bund400.de

Prof. Walter H Heeschen

Director and Professor Em
Bundestieraerztekammer
Dielsweg 9
D 24105 Kiel
Phone: 49-431-34106
Fax: 49-431-338973
Email: heeschen@t-online.de

Thomas Kuetzemeier
 Managing Director
 Verband der Deutschen Milchwirtschaft
 German Dairy Association
 Meckenheimer Allee 137
 D 53115 Bonn
 Phone: 49-228-982-430
 Fax: 49-228-982-4320
 Email: th.kuetzemeier@vdm-deutschland.de

GHANA

Genevieve Baah
 Scientific Officer, CODEX Secretariat
 Ghana Standards Board
 P.O. Box MB-245
 Accra, Ghana
 Phone: 233-21-500065/6
 Fax: 233-21-500092
 Email: gsbnep@ghanastandards.org

Kwamina Van-Ess
 Head, Food Division
 Food and Drugs Board
 P.O. Box CT 2783
 Cantoments Accra, Ghana
 Phone: 233-21-673090-660489
 Fax: 233-21-660389
 Email: kwaminav@yahoo.com

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA

Maria Szeitzne Szabo
 Deputy Director
 National Institute Food Hygiene and Nutrition
 Gyali ut 3/A
 Budapest H-1097
 Phone: 36-1-476-6471
 Fax: 36-1-215-1545
 Email: h5727sza@ella.hu

INDIA/INDE

S.K. Srivastava
 Director
 Department of Animal Husbandry & Dairy
 Development
 Ministry of Agriculture
 Government of India
 New Dehli - 11001
 Phone: 91-11-23389212
 Fax: 91-11-23386115
 Email: skshri@yahoo.com

S. Dave
 Director
 APEDA, Ministry of Commerce
 Agricultural and Processed Food Products
 Export Development Authority
 NCUI Building

3 Siri Institutional Area
 New Delhi 110016
 Phone: 91-11-26513162
 Fax: 91-11-26519259
 Email: director@apeda.com

Anand Kishore
 Deputy Director
 Export Inspection Council of India
 Ministry of Commerce and Industry
 Government of India
 3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building
 1, Jai Singh Road
 NDYMCA Cultural Center Bldg
 New Delhi 110001
 Phone: 237-84187
 Fax: 23748024/23
 Email: eic@eicindia.org

Narendra Varshney
 Dy General Manager
 National Dairy Development Board
 Anand 388001
 Phone: 91-2692-226252
 Fax: 91-2692-260157
 Email: nrv@nddb.coop

INDONESIA/INDONESIE

Winiati Pudji Rahayu
 (Head of Delegation)
 Director for Food Safety Surveillance and
 Extension
 National Agency for Drug and Food Control
 Republic of Indonesia
 Percetakan Negara 23
 Jakarta 10560
 Phone: 62-21-42878701
 Fax: 62-21-42878701
 Email: wini_a@hotmail.com

Rismansyah Danasaputra
 Director for Processing and Marketing of
 Livestock Production
 Ministry of Agriculture
 GD D Lt. III Kanpus Dept. Pertanian
 JL Harsono 3
 Jakarta 12550
 Phone: 021-78842044
 Fax: 021-7815580
 Email: risman@deptan.go.id

IRELAND/IRLANDE/IRLANDA**Kilian Unger**

(Head of Delegation)
 Superintending Veterinary Inspector
 Department of Agriculture Food
 Agriculture House 2C
 Kildare Street
 Dublin 2
 Phone: 353-1-6072844
 Fax: 353-1-6072888
 Email: killian.unger@agriculture.irlgov.ie

Wayne Anderson

Chief, Specialist in Food Science
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court
 Lower Abbey Street
 Dublin 1
 Phone: 353-1-8171300
 Fax: 353-1-8171301
 Email: wanderson@fsai.ie

Patrick Noel Manley

Agricultural Inspector
 Department of Agriculture
 Kildare Satee
 Dublin
 Phone: 016072000
 Fax: 016072848
 Email: neol.manley@agriculture.ie

Kari Töllikkö

COUNCIL OF EUROPEAN UNION
 Principal Administrator
 Directorate General, Agriculture
 Council of the European Union
 Rue De La Loi 175
 Brussels B-1048
 Phone: 32-2-285-78-41
 Fax: 32-2-285-61-98
 Email: kari.tollikko@consilium.eu.int

ITALY/ITALIE/ITALIA**Paolo Aureli**

Director
 National Center for Food Quality and Risk
 Assessment
 Italian National Institute of Health
 Viale Regina Elena 299
 Rome 00161
 Phone: 39-06-4990-3420
 Fax: 39-06-4938-7101
 Email: paolo.aureli@iss.it

Ciro Impagnatiello

Ministero delle politiche agricole e forestali
 Via Venti Settembre 20
 Rome 00187
 Phone: 39-06-46656511
 Fax: 39-06-4880273
 Email: ciroimpa@tiscali.it

Dario De Medici

Senior Scientist
 National Center for Food Quality and Risk
 Assessment
 Italian National Institute of Health
 Viale Regina Elena 299
 Rome 00161
 Phone: 39-06-49902477
 Fax: 39-06-49387101
 Email: dario.demedici@iss.it

JAPAN/JAPON/JAPON**Saka Harumi**

Deputy Director/International Affairs Office
 Food Safety and Consumer Policy Division
 Food Safety and Consumer Policy Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950
 Phone: 81-3-5512-2291
 Fax: 81-3-3597-0329
 Email: harumi_saka@nm.maff.go.jp

Tatsuo Hasebe

Officer
 Policy Planning and Communication Division
 Department of Food Safety, Pharmaceutical
 and Food Safety Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8916
 Phone: 81-3-3595-2326
 Fax: 81-3-3503-7965
 Email: hasebe-tatsuo@mhlw.go.jp

Tomoaki Imamura

Technical Adviser
 Associate Professor, Department of Planning
 Information and Management
 The University of Tokyo Hospital
 7-3-1 Hongou
 Bunkyo-ku
 Tokyo 113-8655
 Phone: 81-3-5800-8716
 Fax: 81-3-5800-8765
 Email: imamura-t@umin.ac.jp

Narihiko Kawamura

Deputy Director
 Inspection and Safety Division
 Department of Food Safety, Pharmaceutical
 and Food Safety Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8916
 Phone: 81-3-3595-2337
 Fax: 81-3-3503-7964
 Email: kawamura-narihiko@mhlw.go.jp

Koji Miura

Director
 International Food Safety Planning
 Department of Food Safety
 Pharmaceutical and Food Safety Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8916
 Phone: 81-3-3595-2326
 Fax: 81-3-3503-7965
 Email: miura-koujimd@mhlw.go.jp

Suzuko Tanaka

Officer
 Standards and Evaluation Division
 Department of Food Safety, Pharmaceutical
 and Food Safety Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8916
 Phone: 81-3-3595-2341
 Fax: 81-3-3501-4868
 Email: tanaka-suzuko@mhlw.go.jp

Hiroshi Umeda

Deputy Director
 Risk Assessment Division
 Food Safety Commission Secretariat
 Cabinet Office
 Prudential Tower 6F
 2-13-10 Nagatacho, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8989
 Phone: 81-3-5251-9163
 Fax: 81-3-3591-2236
 Email: hiroshi.umed@op.cao.go.jp

Shigeki Yamamoto

Director for Division of Biomedical Food
 Research
 National Institute of Health Sciences
 1-18-1 Kamiyoga
 Setagaya-ku
 Tokyo 158-8501
 Phone: 81-3-3700-9357
 Fax: 81-3-3700-9406

Email: syamamoto@nihs.go.jp

KENYA**James Karitu**

Senior Veterinary Officer
 Veterinary Research Laboratory
 P.O. Box 00625
 Kangemi, Nairobi 631390
 Phone: 254-20-631390
 Fax: 254-20-631273
 Email: ngandukaritu@yahoo.com

**KOREA, REPUBLIC OF/COREE,
REPUBLICUE DE/COREA, REPUBLICA DE****In-Gyun Hwang**

(Head of Delegation)
 Senior Scientific Officer
 Food Microbiology Division
 Center for Food Safety Evaluation
 Korea Food and Drug Administration
 #5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu
 Seoul 122-704
 Phone: 82-2-380-1682-3
 Fax: 82-2-380-1615
 Email: inghwang@kfda.go.kr

Dae-Won Choi

Assistant Director
 Food Safety Division
 Food Safety Bureau
 Korea Food and Drug Administration
 #5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu
 Seoul 122-704
 Phone: 82-2-380-1726~7
 Fax: 82-2-388-6396
 Email: cdaewon@kfda.go.kr

Boram Kim

Senior Researcher
 Food Sanitation Council
 Ministry of Health and Welfare
 #5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu
 Seoul 122-704
 Phone: 82-2-380-1726~7
 Fax: 82-2-388-6396
 Email: boram@mohw.go.kr

Ki-Hyang Kim

Veterinarian/Researcher
 Department of Food Industry Development
 Division of Food Safety Team
 Korea Health Industry Development Institute
 57-1 Noryangjin-dong, Dongjak-gu
 Seoul 156-800
 Phone: 82-2-2194-7318
 Fax: 82-2-824-1763
 Email: kimkh@khidi.or.kr

Sang-Jin Lee

Deputy Director
 Animal Product Sanitation Division
 Livestock Products Bureau
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Gwacheon Government Complex
 #1 Joongang-dong,
 Gwacheon, Gyeonggi-do, Seoul 427-719
 Phone: 82-2-500-1930
 Fax: 82-2-503-0020
 Email: sjlee@maf.go.kr

Jong-seok Park

Scientific Officer
 Food Microbiology Division
 Center for Food Safety Evaluation
 Korea Food and Drug Administration
 #5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu
 Seoul, 122-704
 Phone: 82-2-380-1682-3
 Fax: 82-2-380-1615
 Email: johnspak@kfda.go.kr

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA**Abd Rahim Mohamad**

(Head of Delegation)
 Director
 Food Quality Control Division
 Department of Public Health
 Ministry of Health Malaysia
 3rd Floor, Block B
 Health Office Complex, Jalan Cenderasari
 Kuala Lumpur 50590
 Phone: 603-2694-6512
 Fax: 603-2094-6517
 Email: abd_rahim@moh.gov.my

Azriman Rosman

Principal Assistant Director
 Food Quality Control Division
 Department of Public Health
 Ministry of Health Malaysia
 3rd Floor, Block B
 Health Office Complex, Jalan Cenderasari
 Kuala Lumpur 50590
 Phone: 603-26946601 ext 238
 Fax: 603-26946517
 Email: azriman@moh.gov.my

MALI/MALI**Toure Ousmane**

Advisor, Focal Point
 Ministry of Health
 Ministere de la Sante
 BP 232 - Koulouba
 Banako

Phone: 223-222-5301

Fax: 223-223-0203

Email: oussou_toure@hotmail.com

MEXICO/MEXIQUE/MEXICO**Dinora Pliego Citalan**

Generente de Dictamen de Productos y
 Servicios
 Comision Federal para la Protection contra
 Riesgos Sanitarios
 Secretaria de Salud
 Monterrey No.33, col. Roma
 Mexico, D.F.
 Phone: 5080-5268
 Fax: 5514-1470
 Email: dpliego@salud.gob.mx

**NEW ZEALAND/NOUVELLE
 ZELANDE/NUEVA ZELANDIA****Hathaway**

(Head of Delegation)
 Director
 Programme Development Group
 New Zealand Food Safety Authority
 P.O. Box 646
 Gisborne
 Phone: 64-6-867-1144
 Fax: 64-6-868-5207
 Email: steve.hathaway@nzfsa.govt.nz

Jenny Bishop

Programme Manager (Technical Standards)
 Domestic and Imported Food Group
 New Zealand Food Safety Authority
 South Tower
 68-86 Jervois Quay
 PO Box 2835
 Wellington
 Phone: 64-4-463-2686
 Fax: 64-4-463-2591
 Email: jenny.bishop@nzfsa.govt.nz

Phil Fawcett

Program Manager (Regulatory Standards)
 Dairy & Plant Products Group
 New Zealand Food Safety Authority
 68-86 Jervois Quay South Tower
 PO Box 2835
 Wellington
 Phone: 64-4-463-2656
 Fax: 64-4-463-2675
 Email: phil.fawcett@nzfsa.govt.nz

Judi Lee

Assistant Director
 Programme Development Group
 New Zealand Food Safety Authority
 95 McGregor Road
 Papakura RD2
 Phone: 64-9-292-9131
 Fax: 64-9-292-9131
 Email: judi.lee@nzfsa.govt.nz

NORWAY/NORVEGE/NORUEGA**Bjorn Gondrosen, DVM, PhD**

(Head of Delegation)
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Head Office
 PO Box 383
 Brumunddal N-2381
 Phone: 47-23-21-67-85
 Fax: 47-23-21-68-01
 Email: bjorn.gondrosen@mattilsynet.no

Gunn H. Knutsen, DVM

Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Head Office
 P.O. Box 383
 Brumunddal N-2381
 Phone: 47-23-21-68-63
 Fax: 47-23-21-68-01
 Email: gunn.harriet.knutsen@mattilsynet.no

Hilde Kruse, DVM, PhD

Head, Deputy Director
 Norwegian Zoonosis Centre
 National Veterinary Institute
 PO Box 8156 Dep
 Oslo N-0033
 Phone: 47-23-21-64-80
 Fax: 47-23-21-64-85
 Email: hilde.kruse@vetinst.no

Geir Valset, DVM

Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Head Office
 P.O. Box 383
 Brumunddal N-2381
 Phone: 47-23-21-68-00
 Fax: 47-23-21-68-01
 Email: geir.valset@mattilsynet.no

PAPUA NEW GUINEA**Rose Kavanamur**

Technical Advisor - Food Safety & Quarantine
 National Department of Health
 PO Box 807

Waigani, National Capital District
 Phone: 675-3013705
 Fax: 675-3013604
 Email: rkavanam@health.gov.pg

PERU/PEROU/PERU**Italo Acha**

Counselor
 Embassy of Peru
 Washington, DC 20036
 Phone: 202-833-9860 x224
 Fax: 202-659-8124
 Email: iacha@embassyofperu.us

**RUSSIAN FEDERATION/FEDERATION DE
RUSSIE/FEDERACION DE RUSIA****Konstantin Eller**

Head of Food Analytical Chemistry Division
 Head of Analytical Commission of Russian
 Union of Fruit Juice Manufacturers
 Russian Academy of Medical Sciences
 Insitute of Nutrition
 Phone: 7095-298-1879
 Fax: 7095-298-1883
 Email: eller@ion.ru

SINGAPORE/SINGAPOUR/SINGAPUR**Sin-Bin Chua**

(Head of Delegation)
 Dy Chief Executive and Director of Food and
 Veterinary Administration
 Food and Veterinary Administration
 Agri-Food and Veterinary Authority of
 Singapore (AVA)
 5 Maxwell Road #04-00
 Tower Block
 MND Complex
 Singapore 069110
 Phone: 65-6325-7622
 Fax: 65-6220-6068
 Email: chua_sin_bin@ava.gov.sg

Huay Leng Seah

Assistant Director (Food Control)
 Food and Veterinary Administration
 Agri-Food and Veterinary Authority of
 Singapore (AVA)
 5 Maxwell Road #18-00
 Tower Block, MND Complex
 Singapore 069110
 Phone: 65-6325-5480
 Fax: 65-6324-4563
 Email: seah_huay_leng@ava.gov.sg

SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD/SUDAFRICA**Francina Makhoane**

Assistant Director
 Directorate: Food Control
 Department of Health
 Private Bag X828 Pretoria
 0001
 Phone: 27-12-312-0158
 Fax: 27-12-312-3162
 Email: makhof@health.gov.za

SPAIN/ESPAGNE/ESPANA**Luisa Aguilar Zambalamberri**

Jefe de Servicio
 Minsiterio de Sanidad y consumo
 Agencia Espanola de la Seguriadad
 Alimentaria
 c/Alcala 56
 28071 Madrid
 Phone: 91-33-80-429
 Fax: 91-33-80-561
 Email: maguilar@msc.es

SWEDEN/SUEDE/SUECIA**Kerstin Jansson**

(Head of Delegation)
 Deputy Director
 Ministry of Agriculture, Food & Consumer
 Affairs
 Stockholm SE-103 33
 Phone: 46-8-405-11-68
 Fax: 46-8-20-64-96
 Email: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Sven Lindgren

Professor
 National Food Administration
 Box 622
 Uppsala SE-751 26
 Phone: 46-18-17-56-06
 Fax: 46-18-10-58-48
 Email: svli@slv.se

Lars Plym-Forshell

Assistant Chief Veterinary Officer
 National Food Administration
 PO Box 622
 Uppsala SE-75126
 Phone: 46-18-1755-82
 Fax: 46-18-1058-48
 Email: lapl@slv.se

Karin Winberg

Government Inspector
 National Food Administration
 PO Box 622

Uppsala SE-75126
 Phone: 46-18-17-5609
 Fax: 46-18-10-5848
 Email: kawi@slv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA**Christina Gut Sjoeborg**

(Head of Delegation)
 Food Engineer ETH
 Section of Microbiology and Biotechnology
 Food Science Division
 Swiss Federal Office of Public Health
 Schwarzenburgstrasse 165
 Bern CH-3003
 Phone: 41-31-322-68-89
 Fax: 41-31-322-95-74
 Email: christina.gut@bag.admin.ch

Jean A. Vignal

Regulatory Affairs
 Nestec Ltd.
 Avenue Henri Nestle, 55
 Vevey CH-1800
 Phone: 41-21-924-35-01
 Fax: 41-21-924-45-47
 Email: jean.vignal@nestle.com

Mathias Wohlwend

Food Scientist
 Promotion of Quality and Sales
 Federal Office for Agriculture
 Federal Department of Economic Affairs
 Mattenhofstrasse 5
 Berne 3003
 Phone: 41-31-324-96-61
 Fax: 41-31-322-26-34
 Email: mathias.wohlwend@blw.admin.ch

TANZANIA, UNITED REPUBLIC OF/TANZANIE, REPUBLIQUE UNIE DE/TANZANIA, REPUBLICA UNIDA DE**Octavius Boli**

Agency Director of Inspection and
 Surveillance
 Tanzanian Food and Drug Authority
 Box 77150
 DAR-ES-SALAM
 Phone: 255-22-2450512
 Fax: 255-22-2450793
 Email: tefla@simbanet.net

THAILAND/THAILANDE/TAIANDIA**Pakdee Pothisiri**

(Head of Delegation)
Deputy Permanent Secretary
Ministry of Public Health
Office of the Permanent Secretary
Tivanonth Rd
Nontaburi 11000
Phone: 662-5901015
Fax: 662-5901136
Email: ppakdee@health.moph.go.th

Sasitorn Kanarat

Senior Veterinary Officer
Veterinary Public Health Laboratory
Department of Livestock Development
Tivanont Road
Bangkadi, Pathum-Tani 12000
Phone: 662-963-9215
Fax: 622-963-9215
Email: skanarat@hotmail.com

Dr. Suwimon Keeratipibul

Representative of Food Industry Group
Federation of Thai Industries
Assistant Professor
Department of Food Technology
Faculty of Science
Chulalongkorn University
Bangkok 10330
Phone: 662-218-5515 to 6
Fax: 662-254-4314
Email: Suwimon.K@chula.ac.th

Pisan Pongsapitch

Standards Officer
National Codex Contact Point
National Bureau of Agricultural Commodity
and Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperative
Bangkok 10200
Phone: 662-281-5710
Fax: 662-280-3899
Email: pisanp@yahoo.com

Pensri Rodma

Medical Scientist
Bureau of Quality and Safety of Food
Department of Medical Sciences
Ministry of Public Health
88/7 Tivanonth Rd
Nontaburi 11000
Phone: 662-9511020
Fax: 662-9511021
Email: pensri@ksc.th.com

Pranee Srisomboon

General Manager
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg
New Ratchadapisek Road
Klongtoey Bangkok 10110
Phone: 662-261-2684-6
Fax: 662-261-2996-7
Email: thaifood@thaifood.org

Prakan Virakul

Counsellor (Agriculture)
Royal Thai Embassy
1024 Wisconsin Ave, NW
Suite 2401
Washington, DC 20007
Phone: 202-298-4787
Fax: 202-944-3611

Sarinya Wongtrakoon

Senior Consultant
National Food Institute
2008 Soi Charansanitwong 40
Charansanitwong Road
Bongyeekhau, Bangphlad
Bangkok 10700
Phone: 662-886-8088
Fax: 662-886-8906-7
Email: sarinya@nfi.or.th

THE NETHERLANDS**Jaap Jansen**

(Head of Delegation)
The Food and Consumer Product Safety
Authority
(VWA)
Prinses Beatrixlaan 2
PO Box 19506
The Hague 2500 CM
Phone: 31-70-448-4907
Fax: 31-70-448-4061
Email: jaap.jansen@vwa.nl

Gerrit M. Koornneef

Food Legislation Officer
Main Board for Arable Products
PO Box 29739
DEN HAAG 2502 LS
Phone: 31-70-370-8323
Fax: 31-70-370-8444
Email: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

Jules Rojer

Netherlands Controlling Authority for Milk
and Milk Products
PO Box 250
Leusden 3830 AG
Phone: 31-33-49-65-696
Fax: 31-33-49-65-666
Email: rojer@cokz.nl

Niek Schelling

Department of Agriculture
Nature and Food Quality
P.O. Box 20401
The Hague 2500 EK
Phone: 31-70-378-4426
Fax: 31-70-378-6141
Email: n.schelling@minlnv.nl

Anneke Toorop

Policy Coordinator Food Hygiene
Ministry of Health Welfare and Sports
PO Box 20350
The Hague 2500 EJ
Phone: 31-70-340-56-58
Fax: 31-70-340-55-54
Email: ag.toorop@minvws.nl

Suzanne Van Gerwen

Unilever Research and Development
PO Box 114
3130 AC Vlaardingen
Phone: 31-10-4605578
Fax: 31-10-4605188
Email: suzanne-van.gerwen@unilever.com

UNITED KINGDOM/ROYAUME**UNI/REINO UNIDO****Chris Pratt**

(Head of Delegation)
Head of Food Hygiene Policy and
Legislation Unit
Microbiological Safety Division
Food Standards Agency
Aviation House, 8th Floor
125 Kingsway
London WC2B 6NH
Phone: 44-20-7276-8982
Fax: 44-20-7276-8910
Email: chris.pratt@foodstandards.gsi.gov.uk

Paul Cook

Head of Foodborne Diseases Branch
Microbiological Safety Division
Food Standards Agency
Aviation House, 8th Floor
125 Kingsway
London WC2B 6NH

Phone: 44-20-7276-8950

Fax: 44-20-7276-8907

Email: paul.cook@foodstandards.gsi.gov.uk**Kieran Power**

Head of General Hygiene Branch
Microbiological Safety Division
Food Standards Agency
8th Floor, Aviation House
125 Kingsway
London WC2B 6NH
Phone: 44-20-7276-8978
Fax: 44-20-7276-8908
Email:
kieran.power@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA/ETATS
UNIS D'AMERIQUE/ESTADOS UNIDOS DE
AMERICA****Robert Buchanan**

(Head of Delegation)
US Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-2369
Fax: 301-436-2642
Email: robert.buchanan@cfsan.fda.gov

Barbara Masters

(Co-Alternate US Delegate)
US Department of Agriculture
Food Safety Inspection Service
1400 Independence Ave, SW
Room 344-E
Washington, DC 20250
Phone: 202-720-8803
Fax: 202-720-5439
Email: barbara.masters@fsis.usda.gov

Jack Mowbray

(Co-Alternate US Delegate)
Regulatory Policy Analyst
US Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Office of Plant and Dairy Foods and Beverages
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-1490
Fax: 301-436-2632
Email: john.mowbray@cfsan.fda.gov

Nancy Bufano

Consumer Safety Officer
US Food and Drug Administration
CFSAN, HFS-306
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-1493
Fax: 301-436-2632
Email: nancy.bufano@cfsan.fda.gov

Peg Coleman

U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Phone: 202-690-6468
Email: peg.coleman@fsis.usda.gov

Robert Collette

National Fisheries Institute
1901 N. Fort Myer Drive
Suite 700
Arlington, VA 22209
Phone: 703-524-8880
Email: bcollette@nfi.org

Dr. Sherri Dennis

Risk Assessment Coordinator
US Food and Drug Administration
Center for Food Safety & Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740-3835
Phone: 301-436-1914
Fax: 301-436-2641
Email: sherri.dennis@cfsan.fda.gov

Bhabani Dey

US Department of Agriculture
Food Safety Inspection Service
Office of Policy Program Development and
Evaluation
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Phone: 202-690-2676
Fax: 202-720-8213
Email: bhabani.dey@fsis.usda.gov

Dan Engeljohn

U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Phone: 202-250-0495
Email: daniel.engeljohn@fsis.usda.gov

Neal Golden

U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Phone: 202-690-6419
Email: neal.golden@fsis.usda.gov

George Hoskin

U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-1402
Fax: 301-436-2599
Email: george.hoskin@cfsan.fda.gov

Ken Klippen

United Egg Producers
One Massachusetts Avenue, NW
Suite 800
Washington, DC 20001
Phone: 202-842-2345
Fax: 202-408-7763
Email: kklippen@mwmlaw.com

Carol Maczka

U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 355, Aerospace Building
Washington, DC 20250
Phone: 202-690-6540
Fax: 202-690-6337
Email: carol.maczka@fsis.usda.gov

Daniel March

Consultant
Global Quality Systems Assurance
Mead Johnson Nutritionals
725 East Main Street
Zeeland, MI 49464
Phone: 616-748-7119
Fax: 616-748-7218
Email: daniel.march@bms.com

Mardi K. Mountford

Executive Director
International Formula Council
5775 Peachtree-Dunwoody Road
Bldg G, Suite 500
Atlanta, GA 30342
Phone: 404-252-3663
Fax: 404-252-0774
Email: mmountford@kellencompany.com

Doug Park

U.S. Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 Phone: 301-436-2401
 Fax: 301-436-2644
 Email: doug.park@cfsan.fda.gov

Perfecto Santiago

U.S. Department of Agriculture
 Food Safety Inspection Service
 1400 Independence Avenue, SW
 Washington, DC 20250
 Phone: 202-205-0699
 Fax: 202-401-1760
 Email: perfecto.santiago@fsis.usda.gov

Allen Saylor

Senior Director, Regulatory Affairs and
 International Standards
 International Dairy Foods Association
 Office of Policy, Program Development
 1250 H Street, NW
 Suite 900
 Washington, DC 20005
 Phone: 202-220-3544
 Fax: 202-331-7820
 Email: asaylor@idfa.org

Carl Schroeder

U.S. Department of Agriculture
 Food Safety and Inspection Service
 1400 Independence Avenue, SW
 Washington, DC 220250
 Phone: 202-690-6189
 Email: carl.schroeder@fsis.usda.gov

Jenny Scott

Senior Director, Food Safety Programs
 National Food Processors Association
 1350 I Street, NW, Suite 300
 Washington, DC 20005
 Phone: 202-639-5985
 Fax: 202-639-5991
 Email: jscott@nfpa-food.org

John Sheehan

U.S. Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 Phone: 301-436-1488
 Fax: 301-436-2632
 Email: john.sheehan@cfsan.fda.gov

Phil Spiller

U.S. Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway

College Park, MD 20740
 Phone: 301-436-2300
 Fax: 301-436-2599
 Email: philip.spiller@cfsan.fda.gov

Richard Whiting

Senior Scientist
 US Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 Room 3A 027, HFS 301
 College Park, MD 20740
 Phone: 301-436-1925
 Fax: 301-436-2632
 Email: richard.whiting@cfsan.fda.gov

Don Zink

U.S. Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 Phone: 301-436-1693
 Fax: 301-436-2632
 Email: donald.zink@cfsan.fda.gov

URUGUAY**Graziella Verger**

(Head of Delegation)
 Centro Interamericano de Inocuidad de
 Alimentos
 CINIA/LATU
 Directora
 Av Italia 6201
 Montevideo 11500
 Phone: 5982-601-3724 ext 155
 Fax: 5982-601-3724 ext 156
 Email: gverger@latu.org.uy

Alejandro Garofali

Embassy of Uruguay
 Economic and Trade
 1913 (Eye) St, NW
 Washington, DC 20006
 Phone: 202-331-1313
 Fax: 202-331-8142
 Email: agarofali@uruwashi.org

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
 ORGANIZATIONS ORGANISATIONS/
 GOUVERNEMENTALES
 INTERNATIONALES/ORGANIZACIONES
 GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

**FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION OF THE UNITED
NATIONS**

Maria de Lourdes Costarrica G.
Senior Officer
Food Quality Liaison Group
Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division
Viale delle Terme di Caracalla
Room C-280
Rome 00100
Phone: 39-06-5705-6060
Fax: 39-06-5705-4593
Email: lourdes.costarrica@fao.org

Henri Loreal
Fishery Industry Officer
Fish Utilization and Marketing Service
Fishery Industries Division
Fisheries Department
Viale delle Terme di Caracalla
Room F-620
Rome 00100
Phone: 39-06-57056490
Fax: 39-06-57055188
Email: henri.loreal@fao.org

Sarah Cahill
Nutrition Officer (Food Microbiology)
Food Quality Liaison Group
Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division
Viale delle Terme di Caracalla 00100
Room C-299
Rome 00100
Phone: 39-06-5705-3614
Fax: 39-06-5705-4593
Email: sarah.cahill@fao.org

**PAN AMERICAN HEALTH
ORGANIZATION**

Genaro Garcia
Regional Food Safety Advisor
Veterinary Public Health Unit
525 23rd Street, NW
Washington, DC 20037-2895
Phone: 202-974-3193
Fax: 202-974-3331
Email: garcia@paho.org

Nicole Wynter
Associate Consultant
PAHO -Washington, DC
510 21st St. NW, Apt 113
Washington, DC 20006
Phone: 202-248-7136
Fax: 202-974-3674

Email: wynterni@pah.org

WORLD HEALTH ORGANIZATION

Jorgen Schlundt
Director, Food Safety
WHO
20 AV Appia
CH 1211
Geneva 27
Phone: 41227913445
Fax: 41227914807
Email: schlundtj@who.int

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS/ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES NON
GOVERNAMENTALES/ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES**

**ASOCIACION LATINO AMERICANA DE
AVICULTURA (ALA)**

Ariel Mendes
Technical Assessor
Av Brigadeiro Faria Lima 1912
12 Andar-Conj 12A, Jardim Paulistano
Sao Paulo CEP 01452-001
Phone: 55-113812-7666
Fax: 55-113815-5964
Email: arielmendes@fca.unesp.br

J. Isidro Molfese
Executive Secretary and Codex Observer
Arce 441 3rd Floor
Buenos Aires C1426BSE
Phone: 54-11-4774-4770
Email: molfese@ciudad.com.ar

**BIOTECHNOLOGY INDUSTRY
ORGANIZATION**

Lisa Le Vere
Registration Project Manager
Monsalto
600 13th Street, NW
Ste. 660
Washington, DC 20005
Phone: 202-383-2846
Fax: 202-783-1924

CONSUMERS INTERNATIONAL

Edward Groth, III
(Head of Delegation)
Groth Consulting Services
75 Clifford Avenue
Pelham, NY 10803-1702
Phone: 914-738-5956
Email: nedgroth@cs.com

Lidija Petrushevska-Tozi

Faculty of Pharmacy
 University ST Cyril and Methodius
 Str "Vodnjanska" 17
 P.O. Box 150
 Skopje 1000
 Phone: 389-2311-9694
 Email: lidija.tozi@baba.ff.ukim.edu.mk

Marisa Caipo

Facultad de Ingenieria Agroindustrial
 Universidad San Ignacio de Loyola
 Av. La Fontana 550, La Molina
 Lima 12
 Phone: 51-1-317-1000
 Email: pr.mcaipo@u.sil.edu.pe

CROP LIFE INTERNATIONAL**Janet Collins**

Director Global Organizations
 Monsanto
 CLI
 600 13th Street, NW
 Ste 660
 Washington, DC 20005
 Phone: 202-383-2861
 Fax: 202-783-1924

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS**Cory Bryant**

Research Scientist
 Institute of Food Technologist
 1025 Connecticut Ave, NW
 Suite 503
 Washington, DC 20036
 Phone: 202-466-5980
 Fax: 202-466-5988
 Email: cmbryant@ift.org

Jennifer McEntire

Research Scientist
 Institute of Food Technologists
 1025 Connecticut Ave, NW, Suite 503
 Washington, DC 20036
 Phone: 202-466-5980
 Fax: 202-466-5988
 Email: jcmcentire@ift.org

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS**Caroline Smith DeWaal**

Director
 IACFO-CSPI
 1875 Connecticut Ave, NW
 Wahsington, DC 20009
 Phone: 202-777-8366
 Fax: 202-265-4954

Email: cdewaal@cspinet.org

Nadine Robert

Consultant
 CSPI
 9212 East Parkhill Drive
 Bethesda, MD 20814
 Phone: 301-493-5582
 Email: mroberts@cspi.com

Stephen Watkins

Research Assistant
 IAFCO/ CSPI
 Center for Science in the Public Interest
 1875 Connecticut Avenue
 Ste. 300
 Washington, DC 20009
 Phone: 202-777-8364
 Email: swatkins@cspinet.org

INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK**Elisabeth Sterken**

Director
 INFACCT Canada
 6 Trinity Square
 Toronto, Ontario M5G 1B1
 Phone: 416-595-9819
 Fax: 416-591-9355
 Email: esterken@infactcanada.ca

INTERNATIONAL BANANA ASSOCIATION**Nancy Rachman**

Senior Managing Scientist
 Exponent Food and Chemicals
 1730 Rhode Island Avenue
 Suite 1100
 Washington, DC 20036
 Phone: 202-772-4900
 Fax: 202-772-4979
 Email: nrachman@exponent.com

INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS**Leon Gorris**

(Head of Delegation)
 Department Head
 Quantitative Hazard Assessment
 Unilever
 Safety & Environmental Assurance Centre
 Unilever Colworth, Sharnbrook
 Beford MK44 1LQ
 Phone: 44-1234-264789
 Fax: 44-1234-264722
 Email: leon.gorris@unilever.com

Katherine M.J. Swanson
 President
 KMJ Swanson Food Safety Inc.
 545 Huber Drive
 Mendota Heights, MN 55120-1902
 Phone: 612-839-7057
 Fax: 651-306-0363
 Email: swanson_kmj@msn.com

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE

Kazuo Onitake
 Safety Policy Service
 Japanese Consumers' Co-Operative Union
 Co-Op Plaza 3 29 8
 Shibuya, Shibuyaku
 Tokyo 150 8913
 Phone: 81-3-5778-8109
 Fax: 81-3-5778-8002
 Email: kazuo.onitake@jccu.coop

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS

Mark Nelson
 Vice President
 Scientific and Regulatory Policy
 Grocery Manufacturers of America
 2401 Pennsylvania Ave. 2nd Floor
 Washington, D.C. 20037-1730
 Phone: 202-295-3955
 Fax: 202-337-4508
 Email: mnelson@gmabrands.com

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION

Claus Heggum
 (Head of Delegation)
 Head of Department
 International Food Legislation
 Mejeriforeningen
 Danish Dairy Board, Frederiks Allé 22
 Aarhus C DK-8000
 Phone: 45-87-31-20-00
 Fax: 45-87-31-20-01
 Email: ch@mejeri.dk

Robert D. Byrne
 Vice President, Regulatory Affairs
 National Milk Producers Federation
 2101 Wilson Boulevard, Suite 400
 Arlington, VA 22201
 Phone: 703-243-6111 x345
 Fax: 703-841-9328
 Email: rbyrne@nmpf.org

Olivier Cerf
 Ecole Nationale Veterinaire D'Alfort

Head, Department of Animal Production and
 Animal Health
 7 avenue du General de Gaulle
 Maisons-Alfort Cedex 94704
 Phone: 33-1-43-96-70-34
 Fax: 33-1-43-96-70-67
 Email: cocerf@vet-alfort.fr

Robin Condron
 Manager, Research & Development
 Consumer and Market Assurance Division
 Dairy Australia, Interantional Dairy Federation
 Locked Bag
 104 Flinders Lane
 Victoria 8009
 Phone: 61-03-9694-3831
 Fax: 61-03-9694-3833
 Email: rcondron@dairyaustralia.com.au

INTERNATIONAL FEDERATION FOR ANIMAL HEALTH

Robert Livingston
 (Head of Delegation)
 Director of International Affairs and
 Regulatory Policy
 Animal Health Institute
 1325 G Street, NW
 Suite 700
 Washington, DC 20005-3104
 Phone: 202-637-2440
 Fax: 202-393-1667
 Email: rlivingston@ahi.org

Dennis Erpelding
 Manager
 Elanco Government Relations, Public Affairs
 and Communications
 Elanco Animal Health
 2001 West Main Street
 PO Box 708
 Greenfield, IN 46140
 Phone: 317-276-2721
 Fax: 317-433-6353
 Email: dle@lilly.com

INTERNATIONAL FEDERATION OF ENVIRONMENTAL HEALTH

Kati Grunwald
 Food Inspector
 IFEH
 Meterorstrasse 9
 25336 Elmshorn
 Phone: 017462649913
 Fax: 4011428111544
 Email: kati.grunwald@epost.de

Kevin Kane

Deputy Director
International Centre for HACCP Innovation
Salford University
Unit 40, Winders Way
Salford Business Park
Salford, Greater Manchester M6 6AR
Phone: 44-161-736-9175
Fax: 44-161-736-9153
Email: kjkane23@aol.com

Eunice Taylor

Director, International Centre for HACCP
Innovation
Salford University
Unit 40, Winders Way, Salford Business Park
Salford, Greater Manchester M6 6AR
Phone: 44-0161-736-9172
Fax: 44-0161-736-9153
Email: ethaccp@aol.com

**INTERNATIONAL FROZEN FOOD
ASSOCIATION****Robert L. Garfield**

Senior Vice President
Public Policy
International Frozen Food Association
2000 Corporate Ridge
Suite 1000
McLean, VA 22102
Phone: 703-821-0770
Fax: 703-821-1350
Email: rgarfield@affi.com

Elizabeth Jones

Manger, Public Policy
International Frozen Food Association
2000 Corporate Ridge
Suite 1000
McLean, VA 22102
Phone: 703-821-0770
Fax: 703-821-1350
Email: ejones@affi.com

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCE
INSTITUTE****Catherine Nnoka**

(Head of Delegation)
Associate Director and Program Head
Food Safety Program
The North American Branch of the
International Life Sciences Institute
One Thomas Circle, NW
9th Floor
Washington, DC 20005-5802
Phone: 202-659-0074
Fax: 202-659-3859

Email: cnnoka@ilsi.org

Isabel Walls

Senior Scientist/ Microbiologist
Risk Science Institute
International Life Sciences Institute
One Thomas Circle, NW, Ninth Floor
Washington, DC 20005-5802
Phone: 202-659-3306
Fax: 202-659-3617
Email: iwalls@ilsi.org

WORLD VETERINARY ASSOCIATION**Joe Blair**

Executive Vice President
American Association of Food Hygiene
Veterinarians
4910 Magdalene Court
Annandale, VA 22203-4363
Phone: 703-323-0003
Fax: 703-323-9327
Email: jo Blair@erols.com

SPECIALS**Rebecca Buckner**

Consumer Safety Officer
USFDA
5100 Paint Branch Pkwy
College Park, Md 20740
Phone: 301-436-1486
Fax: 301-436-2632
Email: rebecca.buckner@cfsan.fda.gov

Melissa Ellwanger

Consumer Safety Officer
USFDA
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-1401
Fax: 301-4362601
Email: mellwang@cfsan.fda.gov

E. Spencer Garrett

NOAA/NMFS
National Seafood Inspection Laboratory
705 Convent Street
Pascagoula, MS 39567
Phone: 228-769-8964
Fax: 228-762-7144
Email: spencer.garrett@noaa.gov

Timothy Hansen

Director of Division of Program and
Enforcement Policy
Office of Seafood, CFSAN/FDA
5100 Paint Branch Parkway
College Park, Md 20740
Phone: 301-436-1405
Fax: 301-436-2601
Email: thansen@cfsan.fda.gov

Stephen Hawkins

International Food Safety Policy Advisor
USDA Food Safety and Inspection Service
14th and Independence Ave, SW
Washington, DC 20250
Phone: 202-690-1022
Fax: 202-720-3157
Email: stephen.hawkins@usda.gov

Dan Herman

Director of Technical Affairs
National Fisheries Institute
1901 N. Fort Myer Drive
Ste. 700
Arlington, VA 222209
Phone: 703-524-8880
Fax: 703-524-4619
Email: dherman@nfi.org

Lynn Kosty

Director of Regulatory Affairs
American Meat Insititute
1700 North Moore Street
Ste 1600
Arlington, VA 22209
Phone: 7038413649
Fax: 7035270938
Email: lkosty@meatami.com

Karl Olson

Manager, Microbiology
Ross Products Director
Abbott Labs
625 Cleveland Ave
Dept 103154
Columbus, OH 45215
Phone: 614-624-7040
Fax: 614-727-7040
Email: karl.olson@abbott.com

Diahanna Post

University of California, Berkeley
210 Barrows Hall, #1950
Berkeley, CA 94720-1950
Phone: 510-642-6323
Fax: 510-642-9515
Email: dpost@berkeley.edu

Gerardo Ramirez

Consumer Safety Officer
FDA
5100 Point Branch Pkwy
Rm 3B-052, HFS-366
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-1852
Fax: 301-436-2632
Email: gramirez@cfsan.fda.gov

John Wallingford

AVP Reg Affairs
WYETH
500 Arcola Road
e-dock
Collegeville, PA 19426
Phone: 484-865-5661
Fax: 484-865-6457
Email: wallingj@wyeth.com

US SECRETARIAT**Syed Amjad Ali**

Staff Officer
US Codex Office
US Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Ave, SW
South Building, Room 4861
Washington, DC 20250
Phone: 202-205-7760
Fax: 202-720-3157
Email: syed.ali@usda.gov

Edith Kennard

US Codex Office
Staff Officer
US Codex Office
US Department of Agriculture
Food Safety Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
South Building, Room 4861
Washington, DC 20250
Phone: 202-720-5261
Fax: 202-720-3157
Email: edith.kennard@fsis.usda.gov

Marci Shaffer

Automated Information Systems Division
US Department of Agriculture
Food Safety Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
South Building, Room 0137
Washington, DC 20250
Phone: 202-720-4016
Fax: 202-690-3738
Email: marci.shaffer@fsis.usda.gov

CODEX SECRETARIAT

Jeronimas Maskeliunas

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
Rome 00100
Phone: 39-06-570-53967
Fax: 39-06-570-54593
Email: jeronimas.maskeliunas@fao.org

John Allan

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
Rome 00100
Phone: 390657053283
Fax: 390657054593
Email: john.allan@fao.org

Annamaria Bruno

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
Rome 00100
Phone: 390657056254
Fax: 390657056593
Email: annamaria.bruno@fao.org

Hajimi Toyofuku

Technical Officer
Food Safety Department
World Health Organization
Ave Appia 20
Geneva 27 CH 1211
Phone: 41-22-791-3556
Fax: 41-22-791-4807
Email: toyofukuh@who.int