



COMITÉ DEL CODEX ALIMENTARIUS SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Experiencias

IQI. JOSÉ NOÉ LIZÁRRAGA CAMACHO

**Coordinador del Subcomité Mexicano
sobre Higiene de los Alimentos**



Vivir Mejor



Conferencia: Los trabajos del Comité Mexicano de Higiene de CODEX Alimentarius sobre Virus en Alimentos.



Vivir Mejor



Comisión del Codex Alimentarius

- Creada en 1963 por la FAO y la OMS
- Desarrollo de normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados



Vivir Mejor



Comisión del Codex Alimentarius

- Protección de la salud de los consumidores
- Asegurar prácticas de comercio claras
- Promover la coordinación de todas las normas alimentarias acordadas





Comisión del Codex Alimentarius

Punto internacional de referencia más importante para los adelantos asociados con las normas alimentarias



Vivir Mejor



Instrumentos reglamentarios del Codex Alimentarius

- El Codex Alimentarius es un conjunto de normas, códigos de prácticas, directrices y otras recomendaciones





DOCUMENTO

Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos, en el trámite 3 del procedimiento



Vivir Mejor



Preparado por Los Países Bajos con la ayuda de Bélgica, Canadá, la República Checa, Dinamarca, Finlandia, Francia, Alemania, Japón, Noruega, Polonia, Eslovenia, España, Tailandia, la FAO, la Secretaría del Codex y la Confederación de Industrias Agroalimentarias de la UE (CIAA).





Durante la reunión FAO/OMS de expertos sobre los “virus en los alimentos” que se llevó a cabo en mayo del 2007, se determinó que el Norovirus (NoV) y el virus de la Hepatitis A (VHA) son los virus de *mayor preocupación desde la perspectiva de la inocuidad de los alimentos.*



Vivir Mejor



Que enfermedades causan el NoV y VHA?

Las infecciones por **NoV** causan gastroenteritis en personas de todas las edades, pero puede ser más grave y podría ser mortal en grupos de alto riesgo tales como los ancianos o la gente con enfermedades subyacentes

El virus de la **hepatitis A** causa la denominada hepatitis vírica aguda.



Vivir Mejor





En dicha reunión se identificaron tres vías principales de contaminación vírica de los alimentos:

- 1) aguas residuales / heces humanas,
- 2) personas infectadas que manipulan alimentos
- 3) animales para los virus zoonóticos, aunque también se han descrito combinaciones de estas vías.





SECCIÓN I - OBJETIVOS

- El propósito principal de estas directrices es reducir al mínimo el riesgo de enfermedad que surge de la presencia de virus.
- Las directrices proporcionan asesoramiento a los gobiernos sobre un marco para el control de los virus entéricos, especialmente el virus de la hepatitis A (VHA) y el norovirus (NoV), con el propósito de proteger la salud de los consumidores.





- Las directrices también proporcionan información que será de interés para la industria alimentaria, los consumidores y otros interesados.



Vivir Mejor



SECCIÓN II ÁMBITO DE APLICACIÓN

Estas directrices están dirigidas a todas las clases de alimentos y se aplican en toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo, y son necesarias para controlar los virus en los alimentos, junto con las buenas prácticas de higiene (BPH)



Vivir Mejor



SECCIÓN III - PRODUCCIÓN PRIMARIA / ZONA DE RECOLECCIÓN

Describir el entorno en el que ocurre la producción primaria e identificar los distintos aspectos de los procesos de producción que deberían controlarse para disminuir las probabilidades de que ocurra la contaminación vírica de los alimentos.



Vivir Mejor





SECCIÓN IV-PROYECTO Y CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES

El equipo y las instalaciones deberían proyectarse, construirse y distribuirse de tal manera que se garantice que las superficies puedan limpiarse y, si fuera necesario, desinfectarse.





SECCIÓN IV-PROYECTO Y CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES

Contempla

- Emplazamiento
- Edificios y salas
- Equipo
- Servicios



Vivir Mejor



SECCIÓN IV-PROYECTO Y CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES

- Higiene en el medio ambiente
- Producción higiénica de materias primas de los alimentos
- Manipulación, almacenamiento y transporte
- Limpieza, mantenimiento e higiene del personal en la producción primaria



Vivir Mejor



SECCIÓN V - CONTROL DE LAS OPERACIONES

Las operaciones de elaboración deberían controlarse para prevenir la contaminación de los alimentos con virus.



Vivir Mejor



SECCIÓN V - CONTROL DE LAS OPERACIONES

Contempla:

- Control de los peligros alimentarios en relación con la contaminación vírica.
- Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene.
- Requisitos relativos a la Materia Prima.



Vivir Mejor





SECCIÓN V - CONTROL DE LAS OPERACIONES

- Envasado
- Documentación y registros
- Agua
- Procedimientos para retirar alimentos
- Dirección y supervisión





SECCIÓN VI – INSTALACIONES: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

Proporcionar orientación específica sobre los procedimientos de mantenimiento preventivo y saneamiento después de que alguien vomite, tenga diarrea o haya un informe de hepatitis.



Vivir Mejor



SECCIÓN VI – INSTALACIONES: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

Contempla:

- Mantenimiento y limpieza
- Programas de limpieza
- Sistemas de lucha contra las plagas
- Tratamiento de los desechos
- Eficacia de la vigilancia



Vivir Mejor



SECCIÓN VII – INSTALACIONES: HIGIENE PERSONAL

Prevenir que los manipuladores de alimentos contaminen los alimentos debido a malas prácticas de higiene.



Vivir Mejor



SECCIÓN VII – INSTALACIONES: HIGIENE PERSONAL

Contempla:

- Estado de salud
- Enfermedades y lesiones
- Aseo personal
- Comportamiento personal
- Guantes
- Visitantes



Vivir Mejor



SECCIÓN VIII – TRANSPORTE

Véase el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, rev. 4 (2003)).



Vivir Mejor



SECCIÓN IX - INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES

*Véase el Código Internacional
recomendado de Prácticas - Principios
Generales de Higiene de los Alimentos
(CAC/RCP 1-1969, rev. 4 (2003)).*



Vivir Mejor





SECCIÓN IX - INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES

El etiquetado de los productos debería utilizarse para sensibilizar a los consumidores sobre el riesgo de infección al consumir alimentos listos para el consumo ya sea crudos o ligeramente cocidos que pudieran contaminarse con virus durante la producción (véase el Anexo II).



Vivir Mejor





SECCIÓN X – CAPACITACIÓN

El personal que participe en operaciones alimentarias que entre en contacto directo o indirecto con los alimentos debería ser capacitado y/o instruido en el control de los virus entéricos a un nivel adecuado a las operaciones que ha de realizar.



Vivir Mejor





SECCIÓN X – CAPACITACIÓN

Contempla:

- Conocimiento y responsabilidades
- Programas de capacitación
- Instrucción y supervisión
- Capacitación de actualización de los conocimientos



Vivir Mejor



El documento contempla tres anexos los cuales consisten en:

- Prácticas de higiene de los manipuladores de alimentos para el control del virus de la hepatitis a (VHA) y el Norovirus (NoV) en los alimentos listos para el consumo.



Vivir Mejor



- Anexo para el control del virus de la hepatitis a (VHA) y el Norovirus (NoV) en los moluscos bivalvos
- Control del virus de la hepatitis a (VHA) y el Norovirus (NoV) en los productos frescos



Vivir Mejor



La diferencia principal de los anexos con las Directrices es que estas establecen practicas de higiene generales para el control de virus en alimentos y los anexos establecen practicas de higiene específicas para el control de virus en:

- En los alimentos listos para el consumo.
- En los moluscos bivalvos.
- En productos frescos.



Vivir Mejor





<http://www.codexalimentarius.net>

ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh41/fh41_08s.pdf



Vivir Mejor





Ing. José Noé Lizárraga Camacho
Subdirector Ejecutivo de Dictamen Sanitarios
de Productos y Servicios de Consumo, Uso y
Publicidad y Coordinador del Subcomité
Mexicano sobre Higiene de los Alimentos.

nlizarraga@cofepris.gob.mx



Vivir Mejor

