

# Codex Alimentarius en la Micro empresa, apoyo a la Inocuidad

---

MEDARDO LIZANO

# La calidad

---

¿Cómo se define la calidad de un alimento?

Inocuidad del alimento es un atributo de calidad intrínseco



# Importancia en la Salud Pública

---

Enfermedades transmitidas por los alimentos es una carga significativa a la salud pública:

Acerca de 48 millones (1 de cada 6 estadounidenses) se enferman cada año

- 128.000 son hospitalizados
- 3.000 mueren

Individuos inmunocomprometidos más susceptibles:

- Los bebés y los niños, las mujeres embarazadas, las personas mayores, aquellos con quimioterapia

Enfermedades transmitidas por los alimentos es mas que sólo dolor de estómago. Puede causar una enfermedad crónica

- La artritis, insuficiencia renal

# Globalización del comercio mundial de alimentos

---

Debido a mejoras:

1. El transporte
2. Redes de comercio
3. Infraestructura
4. Crecimiento de la demanda por mayor ingreso per capita y mas población.
5. Armonización de reglamentos que facilitan el comercio (OMC)

# Retos del aumento del comercio de alimentos

---

- i. Aumentan los riesgos de introducción de una nueva enfermedad por la importación de alimentos.
- ii. Un riesgo previamente controlado puede reaparecer (Cólera).
- iii. La contaminación se puede expandir por áreas geográficas mayores, causando brotes de enfermedades en todo el mundo.
- iv. Las preocupaciones sobre la inocuidad de los alimentos pueden reducir la demanda de productos asociados a brotes. (Moras)
- v. Las restricciones a las importaciones pueden aumentar. (EEB)

El 80% de los alimentos es  
producido, procesado,  
transportado y vendido por  
Microempresas

---

¿CÓMO AYUDA EL CODEX?

# ¿Cuáles son los objetivos de las normas, códigos y directrices del Codex Alimentarius?

---

Proteger la salud humana y animal asegurando la inocuidad de los alimentos

Prevenir la competencia desleal en el comercio internacional mediante la armonización de normas:

- Codex Alimentarius funciona como organismo de referencia en Inocuidad de los alimentos ante la OMC
- Acuerdos de Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC)

# ¿Cómo lo hace?

---

El Codex Alimentarius permite el comercio mundial de alimentos con unas normas alimentarias uniformes que protejan a los consumidores.

Definiendo normas específicas:

- De alimentos frescos y procesados
- Higiene de los alimentos
- Residuos de plaguicidas, medicamentos veterinarios, aditivos y contaminantes.
- Etiquetado de los alimentos
- Métodos de análisis y muestreo

Disposiciones incluidas de carácter consultivo en forma de códigos de prácticas



# Instrumentos del Codex

---

Tipo de texto	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
Código de Prácticas	49	49	49	19	4	23
Directrices Generales	71	70	70	24	13	20
Misceláneos	4	3	3	1	0	1
LMR	1	1	1	0	0	0
Normas	212	208	211	87	59	96
TOTAL	337	331	334	131	76	140

# Códex define normas y directrices para:

---

- Declaraciones de propiedades saludables;
- Alimentos orgánicos;
- Alimentos genéticamente modificados;
- Publicidad;
- Complementos alimenticios vitamínicos y minerales;

# Normas para productos

---

1. Cereales, legumbres (leguminosas) y productos derivados, incluidas las proteínas vegetales;
2. Grasas y aceites y productos afines;
3. Pescado y productos pesqueros;
4. Frutas y hortalizas frescas;
5. Frutas y hortalizas elaboradas y congeladas rápidamente;
6. Zumos (jugos) de fruta;
7. Carne y productos cárnicos;
8. Sopas y caldos;
9. Leche y productos lácteos;
10. Azúcares, productos del cacao y chocolate y otros productos varios.

# Estructura de la norma de producto

- *El ámbito de aplicación* incluye el nombre específico del alimento y su uso.
- *La descripción* incluye una definición del producto y las materias primas que lo componen.
- *Los factores esenciales de composición* incluyen información sobre la composición y las características de identidad del producto, así como sobre cualesquiera ingredientes obligatorios y opcionales.
- *Los aditivos alimentarios* y la cantidad máxima que se permite añadir al alimento. Debe respetar la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.
- *Los contaminantes* contienen los límites de presencia de contaminantes autorizados en el producto.
- *La higiene* incluye referencias a los Códigos de Prácticas de Higiene
- *Los pesos y medidas (Calidad, categorías en productos frescos como frutas)*
- *El etiquetado*
- *Los métodos de análisis y muestreo*

# ***Los códigos de prácticas del Codex*** – incluidos los de higiene –

---

Definen las prácticas de **producción, elaboración, manufacturación, transporte y almacenamiento** de alimentos o grupos de alimentos determinados consideradas **esenciales para garantizar la inocuidad** y aptitud de los alimentos para el consumo.

Por lo que respecta a la higiene de los alimentos, el texto fundamental son los Principios Generales del Codex de Higiene de los Alimentos, que introduce la utilización del **análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP)** para el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

## Beneficios de la aplicación de sistemas de gestión de la inocuidad

Maximizar la seguridad de los productos.

Más económico. Controla el proceso de producción y no el producto final (sistema preventivo y no reactivo).

Disminuye el riesgo de tener rechazos de producto.

Es sistemático. Identifica peligros y concentra recursos sobre su control.

Contribuye a consolidar la imagen y credibilidad de la industria alimentaria ante los consumidores.

Aumenta la competitividad en el mercado nacional e internacional.

Facilita las auditorías regulatorias. Cuenta con un sistema documentado y comprueba el cumplimiento permanente y no del día de la auditoria.

# ¿Cómo las normas y códigos de práctica son realidad en las microempresas?

---

- ☐ Participación activas de microempresas de cada alimento o grupo de alimentos en la elaboración de normas.
- ☐ Definir en las normas y reglamentos la flexibilidad necesaria para que sean aplicadas por las microempresas.
- ☐ Decisión al mas alto nivel de la microempresa de aplicar las normas y reglamentos derivados del Codex en el país.
- ☐ Exigencia de los compradores.

---

“Mantener la calidad y sobre todo la inocuidad no es un costo, los rechazos por falta de ella son el verdadero costo”