

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Tema 6 del programa

CRD3

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

49.ªreunión

Chicago, Illinois, Estados Unidos de América, del 13 al 17 de noviembre de 2017

## INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO PRESENCIAL EN LAS PRIORIDADES DE TRABAJO DEL CCFH (PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS Y/O REVISIÓN DE NORMAS EXISTENTES)

### PREPARADO POR ESTADOS UNIDOS, COMO PRESIDENCIA DEL GRUPO DE TRABAJO

D.<sup>a</sup> Jenny Scott, delegada de Estados Unidos para el CCFH, ocupó la presidencia del grupo de trabajo presencial. La presidencia inauguró la reunión del grupo de trabajo dando la bienvenida a los delegados.

La presidencia mencionó los temas del programa para el GTP de la manera siguiente:

- Debater sobre la revisión del *Proceso por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los alimentos emprenderá sus trabajos* (CRD04);
- Debater sobre las dos propuestas de nuevos trabajos recibidas en respuesta a la *Solicitud de propuestas de nuevos trabajos y/o revisión de normas existentes* (CL 2017/68-FH):
  - El documento de proyecto de Australia y Estados Unidos de América para la elaboración de un Código de prácticas sobre la gestión de alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos (véase CX/FH 17/49/7, Apéndice 1).
  - El documento de proyecto de la Unión Europea para elaborar un Documento de orientaciones para la gestión de crisis o brotes (micro)biológicos transmitidos por los alimentos (véase CX/FH 17/49/7, Apéndice 2).
- Aportar contribuciones a Estados Unidos en el ámbito de aplicación del documento de debate relacionado con posibles trabajos nuevos sobre *E. coli* productora de toxina Shiga (ECTS);
- Debater la necesidad de elaborar un documento de orientaciones a partir de los resultados de la FAO/OMS sobre el agua para la producción y elaboración de alimentos;
- Clasificar los proyectos mediante el uso del proceso revisado de establecimiento de prioridades, y
- Aportar recomendaciones durante la reunión plenaria.

### Revisión del Proceso por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos emprenderá sus trabajos:

- Los principales cambios que se realizaron al proceso de establecimiento de prioridades fueron: la creación de un criterio único para el impacto en la salud pública mediante la combinación de dos preguntas y la creación de un enfoque por pasos para adoptar los criterios.
- Las delegaciones examinaron y estuvieron de acuerdo con la revisión con enmiendas menores.
  - En el criterio para la clasificación de las repercusiones de los nuevos trabajos sobre la salud pública, se planteó una pregunta para centrarse en la repercusión de los nuevos trabajos sobre la salud pública en lugar de en los riesgos para la salud pública que se asocian con los nuevos trabajos.
  - En el plan de trabajo futuro, el término "Actualidad de la información" fue cambiado por "Información a actualizar" porque las respuestas de "sí/no" a "Actualidad de la información" se veían como una contradicción.
- El documento revisado se adjunta como apéndice al presente informe.

### La elaboración de un Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos.

- Australia presentó el documento de proyecto, teniendo en cuenta que los alérgenos alimentarios plantean peligros para la inocuidad alimentaria y se espera que las empresas de alimentos tengan en cuenta la gestión de los alérgenos.
- Aunque el alérgeno como una cuestión de salud pública no afecta a todos los países, los alérgenos alimentarios tienen un impacto en el comercio con los países que tienen problemas de alérgenos.
- Este Código de Prácticas abordaría las buenas prácticas de higiene (BPH) en las prácticas de elaboración y preparación de los alimentos en servicios de restauración y complementaría los «Principios Generales de Higiene de los Alimentos» revisados (CAC/RCP 1-1969), que incluirán información sobre la importancia del control de los alérgenos alimentarios.
- Muchos operadores de empresas de alimentos puede que desconozcan la existencia de otras medidas de control para los alérgenos aparte del etiquetado.
- Australia observó que el Comité del Codex sobre etiquetado de los alimentos (CCFL) está considerando nuevos trabajos sobre el etiquetado de los alérgenos y propuso desarrollar un documento de debate como opción para permitir una mejor armonización con el CCFL.

#### Desarrollo de un Documento de orientaciones para la gestión de crisis o brotes (micro)biológicos transmitidos por los alimentos

- La Unión Europea presentó el documento de proyecto, observando que el ámbito de aplicación del nuevo trabajo era ofrecer orientaciones a las autoridades competentes sobre la gestión de crisis o brotes transmitidos por los alimentos.
- Dichas orientaciones pretenden contribuir a limitar el alcance de tales eventos reforzando la preparación ante ellos y mejorando la gestión de los mismos.
- Las orientaciones tomarían en cuenta la información de los documentos de la FAO y la OMS.
- Tras un debate de las delegaciones,
  - Algunas de ellas consideraron que en el documento de proyecto existía información suficiente para emprender el mismo como un nuevo trabajo.
  - Otras delegaciones consideraron necesario un documento de debate:
    - i. para permitir una mejor comprensión de las deficiencias en los documentos y orientaciones existentes;
    - ii. para permitir que las agencias de los países involucrados en la gestión de brotes realicen más adelante otras evaluaciones;
    - iii. para ampliar el ámbito de aplicación con el fin de incluir el rol de los operadores de empresas de alimentos en una crisis transmitida por los alimentos.

#### Ámbito de aplicación del documento de debate relacionado con el nuevo trabajo sobre la ECTS

- Los Estados Unidos debatieron brevemente la reunión de expertos de la FAO y la OMS sobre ECTS y la atribución a 4 productos principales: carne de bovino, frutas y hortalizas frescas, algunos productos lácteos elaborados con leche no pasteurizada y carne de pequeños rumiantes.
- La mayoría de las delegaciones acordó que el ámbito de aplicación del documento de debate debería abarcar todos los productos. Esto permitiría una evaluación completa en un debate posterior de este proyecto en la próxima reunión del GTP.

#### Clasificación de los proyectos

Las delegaciones clasificaron los dos nuevos proyectos en el plan de trabajo futuro y las puntuaciones pueden verse en el apéndice.

El GTP sobre prioridades de nuevos trabajos recomienda que el CCFH:

- Acepte la revisión del proceso mediante el cual el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) emprenderá su trabajo
- Acuerde desarrollar un documento de debate para el CCFH50 sobre gestión de los alérgenos alimentarios en vez de emprender un nuevo trabajo, con el fin de coordinar el trabajo con un documento de debate sobre etiquetado de los alérgenos alimentarios que está desarrollando el Comité del Codex sobre etiquetado de los alimentos
- Debata si envía a la Comisión una solicitud de nuevo trabajo sobre la gestión de crisis o brotes microbiológicos transmitidos por los alimentos o si desarrolla un documento de debate que clarifique el alcance e identifique las deficiencias en las orientaciones existentes, como las de la FAO y la OMS
- Acuerde que el documento de debate sobre ECTS debería abordar todas las categorías de alimentos identificadas en el informe de la FAO y la OMS como asociadas con enfermedades producidas por ECTS.

## PROCESO MEDIANTE EL CUAL EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CCFH) EMPRENDERÁ SU TRABAJO

*Propuesta de la presidencia del GTP sobre las prioridades de trabajo del CCFH*

### Objetivo

1. Se establecen las siguientes directrices para colaborar con el CCFH a:

- Identificar, priorizar y llevar a cabo su trabajo eficientemente; y
- Interactuar con la FAO/OMS y sus órganos científicos a medida que sea necesario.

### Ámbito de aplicación

2. Estas directrices se aplican a todo trabajo llevado a cabo por el CCFH y abarca: directrices y procedimientos para proponer nuevos trabajos (incluyendo la revisión de los códigos de prácticas de higiene existentes); criterios y procedimientos para considerar las prioridades para los trabajos propuestos y existentes; procedimientos para implementar nuevos trabajos; y un proceso mediante el cual el CCFH obtenga asesoramiento científico de la FAO/OMS.

### Propuestas de nuevos trabajos

3. Las propuestas de nuevos trabajos a ser realizados por el CCFH deberían seguir el proceso descrito debajo. Además de las disposiciones del Manual de Procedimiento que se aplican a las propuestas de nuevos trabajos, las propuestas de nuevos trabajos deberían incluir un perfil del riesgo<sup>1</sup>, según proceda. Las propuestas de nuevos trabajos deberían indicar la naturaleza específica del resultado del nuevo trabajo propuesto (por ej., código de prácticas de higiene nuevo o revisado, documento de orientación sobre la gestión de riesgos).

4. Las propuestas de nuevos trabajos normalmente se ocuparán de una cuestión sobre higiene de los alimentos de importancia para la salud pública. Deberían describir, tan detalladamente como sea posible, el ámbito de aplicación y el impacto de la cuestión y el grado de impacto en el comercio internacional.

5. La propuesta de nuevo trabajo también podría:

- Ocuparse de una cuestión que afecte los avances dentro del CCFH o de otros comités, siempre que sea congruente con el mandato del CCFH;
- Facilitar actividades de análisis de riesgos; o
- Establecer o revisar orientación o principios generales. La necesidad de revisar los textos existentes del CCFH puede ser para reflejar los conocimientos actuales o mejorar la coherencia con los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) o con otros códigos de prácticas.

### Criterios para evaluar y priorizar nuevos trabajos.

6. Además de las disposiciones del Manual de Procedimiento del Codex que se aplican a las propuestas de nuevos trabajos, se utilizarán los siguientes criterios y factores de ponderación relacionados al evaluar las prioridades de nuevos trabajos para colaborar en la determinación de prioridades de los nuevos trabajos a ser realizados por el CCFH. Las normas de más de cinco años de antigüedad o aquellas con duplicaciones o inconsistencias con los códigos existentes también deberían evaluarse con los criterios que aparecen debajo para determinar si es necesario revisarlas.

---

<sup>1</sup> La definición de perfil del riesgo es «la descripción del problema de inocuidad alimentaria y de su contexto» (Comisión del Codex Alimentarius, *Manual de Procedimiento*). Los elementos de un perfil del riesgo se proporcionan en los *Principios y directrices para la aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos* (CAC/GL 63-2007).

Criterio	Puntuación
<p>Actualidad de la información</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existe nueva información o datos que justificarían la necesidad de revisar el o los códigos existentes o de establecer uno nuevo?</li> <li>• ¿Existen nuevas tecnologías que justificarían la necesidad de revisar los códigos existentes o de establecer uno nuevo?</li> <li>• ¿Existe alguna duplicación o incoherencia en los códigos vigentes que se debería corregir?</li> </ul>	Sí / No
<p>Repercusión positiva del nuevo trabajo sobre la salud pública –</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Daría lugar el nuevo trabajo a un documento que podría tener una repercusión positiva sobre la salud pública?</li> <li>• ¿Cuán significativo es el impacto en la salud pública, por ej., riesgo para la salud pública transmitido por los alimentos?</li> </ul>	<p>Alto 20 Medio 14 Bajo 8</p>
<p>Impacto en el comercio debido al riesgo para la salud pública</p>	<p>Impacto en el comercio global, consumo alto: 10 Impacto en el comercio regional, consumo alto: 5 Impacto en el comercio global, consumo bajo: 4 Impacto en el comercio regional, consumo bajo: 2 Sin impacto en el comercio: 0</p>

\*Se define al riesgo<sup>2</sup> como una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos. El peligro puede ser un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

Los criterios se aplican de forma escalonada.

Fase 1:

Evaluar la actualidad de la información.

- ¿Existe nueva información o datos que justificarían la necesidad de revisar el o los códigos existentes o de establecer uno nuevo?
- ¿Existen nuevas tecnologías que justificarían la necesidad de revisar los códigos existentes o de establecer uno nuevo?
- ¿Existe duplicación o inconsistencia con las normas existentes que debieran abordarse?

Si la respuesta a cualquiera de estas preguntas es «sí», proceda a la Fase 2. Si la respuesta a todas estas preguntas es «no», no existe justificación para realizar trabajos nuevos en el área en este momento, y no es necesario aplicar los criterios restantes para el establecimiento de prioridades. Las normas de más de cinco años de antigüedad para las que no existe información nueva deberían mantenerse en el Plan de trabajos futuros (claramente separados dentro del cuadro) para ser considerados posteriormente.

Fase 2:

Evaluar la repercusión sobre la salud pública:

¿Darían lugar el nuevo código propuesto, o las revisiones de un código existente a ser revisado, a un documento que podría tener una repercusión positiva sobre la salud pública? ¿Cuán significativo es el riesgo para la salud pública, por ej., riesgo para la salud pública transmitido por los alimentos? El riesgo para la salud pública debería basarse en pruebas científicas documentadas convincentes o probables de efectos nocivos para la salud

<sup>2</sup> Manual de Procedimiento del Codex

o potenciales efectos nocivos para la salud, incluyendo la morbilidad o mortalidad debidas a un agente biológico, químico o físico presente en el alimento o una propiedad de éste. Al determinar el riesgo para la salud pública, deberían tomarse como referencia los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius*<sup>3</sup>.

Aplicar puntuación como se indica a continuación:

20 - es probable que el nuevo código propuesto o las revisiones propuestas de un código existente tengan un impacto alto sobre la salud pública (por ej., el peligro presenta un alto riesgo de enfermedad o brotes o es razonablemente probable que las disposiciones a incorporarse reduzcan el riesgo de un peligro)

14 - es probable que el nuevo código propuesto o las revisiones propuestas de un código existente tengan un impacto medio sobre la salud pública (por ej., el peligro presenta un riesgo medio (menor probabilidad o gravedad que otros peligros) o las disposiciones a incorporarse puedan reducir pero no eliminar el riesgo de un peligro)

8 - es probable que el nuevo código propuesto o las revisiones propuestas de un código existente tengan un impacto bajo o no tengan impacto sobre la salud pública (por ej., el peligro presenta un bajo riesgo (baja probabilidad y gravedad), las disposiciones a incorporarse tienen mínimo impacto en el riesgo de un peligro)

Fase 3:

Evaluar el impacto del trabajo en el comercio:

¿El alimento se comercia globalmente o sólo en regiones particulares? ¿El alimento es consumido con frecuencia o su consumo es generalmente bajo?

Además de clasificar el proyecto de acuerdo a los criterios, el Plan de trabajos futuros debería incluir información sobre si la propuesta contiene un documento de proyecto<sup>4</sup> o documento de debate (debe remitirse un documento de proyecto a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) para la aprobación de un nuevo trabajo) y si el proyecto requiere colaboración de la FAO/OMS (ver «Obtención de asesoramiento científico»). La necesidad de colaboración de la FAO/OMS puede afectar el momento en el que se emprende un trabajo nuevo, debido a limitaciones de recursos de la FAO/OMS.

### **Proceso para considerar propuestas de nuevos trabajos**

7. Para facilitar el proceso de administrar el trabajo del Comité, el CCFH puede establecer un Grupo de trabajo especial para el establecimiento de las prioridades de trabajo del CCFH («Grupo de trabajo especial») en cada reunión, de acuerdo con las Directrices para los Grupos de Trabajo Presenciales.

8. Para emprender un nuevo trabajo, el Comité sobre Higiene de los Alimentos normalmente empleará el siguiente proceso.

- i. Si se requiere, se emitirá una solicitud de propuestas de nuevos trabajos o una revisión de una norma existente en forma de carta circular del Codex.
- ii. Las propuestas de nuevos trabajos recibidas en respuesta a la carta circular del Codex serán transmitidas tanto al anfitrión del Grupo de trabajo especial como a las secretarías del Codex y al gobierno hospedante del CCFH. Las propuestas deberían describir el nuevo trabajo y brindar una justificación para que sea aceptado. La propuesta puede incluir un documento de proyecto para facilitar el envío de una solicitud de aprobación al CAC; la ausencia de un documento de proyecto podría demorar la aprobación del nuevo trabajo.
- iii. El anfitrión del Grupo de trabajo especial recopilará las propuestas de nuevos trabajos en un documento que será distribuido por la Secretaría del Codex a los miembros y observadores del Codex, para que sea revisado y observado dentro de un plazo establecido.
- iv. El Grupo de trabajo especial se reunirá cuando lo decida el Comité, normalmente el día previo a la sesión plenaria del CCFH, para desarrollar recomendaciones a ser estudiadas por el Comité durante la reunión del CCFH. El Grupo de trabajo especial revisará las propuestas de nuevo trabajo junto con las observaciones formuladas. Se verificará la completitud y conformidad con el criterio para priorizar las propuestas de nuevos trabajos y hacer recomendaciones al Comité sobre si las propuestas de nuevo trabajo deberían aceptarse, rechazarse o devolverse para obtener información adicional.

<sup>3</sup> Comisión del Codex Alimentarius, *Manual de Procedimiento*

<sup>4</sup> Los elementos de un documento de proyecto se describen en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

- v. Si una propuesta se acepta, se proporcionará una recomendación sobre la prioridad de la propuesta de nuevo trabajo comparada con prioridades preestablecidas. La prioridad de las propuestas de nuevos trabajos se establecerá utilizando las directrices precedentes. Las propuestas de nuevos trabajos de baja prioridad pueden demorarse si se cuenta con recursos restrictivos. Las propuestas de nuevos trabajos de baja prioridad no recomendadas pueden volverse a considerar en la siguiente reunión del CCFH. Si el Grupo de trabajo especial recomienda que una propuesta de nuevo trabajo sea «rechazada» o «devuelta para revisión», se proporcionará una justificación para esta recomendación.
- vi. En la reunión del CCFH, la presidencia del Grupo de trabajo especial presentará al Comité las recomendaciones del Grupo de trabajo especial. El CCFH decidirá si una propuesta de nuevo trabajo o la revisión de una norma existente se acepta, se devuelve para revisión o se rechaza. Si se acepta, el CCFH preparará un documento de proyecto, que puede incluir enmiendas acordadas por el Comité (o, si un documento de proyecto se remitió con la propuesta de trabajo, el CCFH puede recomendar revisiones), y lo remitirá a la CAC con una solicitud para la aprobación de la propuesta de nuevo trabajo.
- vii. El plan de trabajo del CCFH (ver debajo) se actualizará en cada reunión del Grupo de trabajo especial, con el fin de mantener la continuidad y un registro histórico de la consideración de nuevos trabajos del CCFH.

### **Plan de trabajo del CCFH**

9. El CCFH mantendrá un plan de trabajo con visión de futuro que incluirá propuestas de nuevos trabajos y códigos existentes para su revisión. El plan de trabajo enumerará los trabajos por orden de prioridad según las decisiones tomadas por el CCFH y utilizando el criterio para evaluar y priorizar trabajos (ver más arriba). En cada reunión del CCFH, al priorizar propuestas de nuevos trabajos, el Grupo de trabajo especial revisará el plan de trabajo. El CCFH trabajará progresivamente en la lista de prioridades de temas del plan de trabajo. El CCFH puede reevaluar las prioridades de cada tema del plan de trabajo. Cuando se disponga de nuevos datos u otra información relacionados con un tema del plan de trabajo, dichos datos se remitirán para ser considerados y se reconsiderará la prioridad del trabajo. Se pretende que el plan de trabajo continúe de una reunión a otra, actualizado y revisado según proceda y basándose en los criterios del CCFH para emprender nuevos trabajos. Si un tema avanza y pasa a ser un nuevo trabajo, requerirá un documento de proyecto y una indicación clara de cómo progresará el trabajo (por ej., la delegación propuesta para liderar el trabajo, el uso del proceso de un grupo de trabajo).

### **Obtención de asesoramiento científico**

10. Hay instancias en las que el progreso del trabajo del Comité requerirá una evaluación internacional de riesgos u otro asesoramiento científico experto. Normalmente se buscará este asesoramiento a través de la FAO/OMS (por ej., a través de las JEMRA, consultas con expertos especiales), aunque en determinadas circunstancias se puede solicitar dicho asesoramiento a otros órganos científicos internacionales especializados. Cuando emprenda dicho trabajo, el Comité debería seguir el enfoque estructurado establecido en los *Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos* (CAC/GL 63-2007) y en los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius*.

11. Al solicitar una evaluación internacional de riesgos a realizarse por la FAO/OMS (p. ej., mediante las JEMRA), el CCFH debería considerar y pedir asesoramiento con respecto a:

- i. La disponibilidad de suficientes conocimientos y datos científicos para realizar la evaluación de riesgos requerida o si se pueden obtener de una manera oportuna. (Una evaluación inicial de los conocimientos y datos disponibles será proporcionada por lo general dentro del Perfil de riesgos).
- ii. La determinación de si hay o no posibilidades alentadoras de que una evaluación de riesgos (si es necesaria) proporcionará los resultados que puedan asistir en la toma de decisiones sobre la gestión de riesgos relacionadas con el control del peligro microbiológico, sin retrasar excesivamente la adopción de la orientación requerida sobre la gestión de riesgos microbiológicos.
- iii. La disponibilidad de evaluaciones de riesgos realizadas en el plano regional, nacional y multinacional que puedan facilitar la realización de una evaluación internacional de riesgos.

12. Si el Comité decide solicitar la elaboración de una evaluación de riesgos microbiológicos o algún otro asesoramiento científico, el Comité remitirá una petición específica a la FAO/OMS, el documento del perfil de riesgos (si está disponible), una declaración clara del propósito y del ámbito de aplicación del trabajo a realizarse, cualquier limitación de tiempo que el Comité enfrente que pudiera influir en el trabajo y, en el caso de una evaluación de riesgos, las preguntas específicas sobre la gestión de riesgos que serán abordadas por los evaluadores de riesgos. El Comité, según corresponda, también proporcionará a la FAO/OMS información relacionada con la política de la evaluación de riesgos para el trabajo específico de la evaluación de riesgos a realizarse. La FAO y la OMS evaluarán la petición conforme a sus criterios y posteriormente informarán al

Comité de su decisión de realizar o no dicho trabajo, junto con un ámbito de aplicación del trabajo a realizarse. Si la FAO y la OMS responden favorablemente, el Comité exhortará a sus miembros a remitir los datos científicos pertinentes. Si la FAO y la OMS tomaran la decisión de no llevar a cabo la evaluación de riesgos solicitada, la FAO y la OMS informarán al Comité sobre este hecho, así como los motivos por los cuales no emprenderán dicho trabajo (p. ej., la falta de datos, la falta de recursos económicos, etc.).

13. El Comité reconoce que un proceso iterativo entre los gestores de riesgos y los evaluadores de riesgos es fundamental en todo el proceso descrito anteriormente y para una realización adecuada de cualquier evaluación de riesgos microbiológicos y el desarrollo de cualquier documento de directrices para la gestión de riesgos microbiológicos u otro documento o documentos del CCFH.

14. La FAO y la OMS proporcionarán los resultados de la evaluación o evaluaciones de riesgos microbiológicos o de otro asesoramiento científico experto al Comité en un formato y manera que serán determinados conjuntamente por el Comité y la FAO/OMS. Según sea necesario, la FAO y la OMS proporcionarán los conocimientos científicos expertos al Comité, según sea viable, para dar orientación sobre la interpretación adecuada de la evaluación de riesgos.

15. Las evaluaciones de riesgos microbiológicos realizadas por la FAO/OMS (JEMRA) operarán bajo el marco contenido en los *Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos* (CAC/GL 30-1999).

## PLAN DE TRABAJOS FUTUROS DEL CCFH – Formato propuesto

Título del trabajo	Última revisión	Información a actualizar (Si/No) <sup>5</sup>	Impacto en la salud pública (20/14/8)	Impacto sobre el comercio (10/5/4/ 2/0)	Documento de proyecto/ documento de debate (Si/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Si/No)	Observaciones	Total
Control de <i>E coli</i> productora de la toxina Shiga	N/A	Sí	20	10	No	Sí	Documento de debate para la 50.ª reunión del CCFH	30
Código de prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales	N/A	Sí	8	5	Sí			13
Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos	N/A	Sí	20	10	Sí	No	Documento de debate recomendado para la 50.ª reunión del CCFH	30
Documento de orientaciones para la gestión de crisis o brotes (micro) biológicos transmitidos por los alimentos	N/A	Sí	20	10	Sí	No	¿Documento de debate o nuevo trabajo?	30
Principios para el uso inocuo del agua en la elaboración de alimentos	N/A				No			
<i>Código de prácticas de higiene para la carne</i> (CAC/RCP 58-2005)	2005	No						
<i>Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos</i> (CAC/RCP 57-2004)	2009	No						
<i>Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo</i> (CAC/RCP 15-1976)	2007	No						

<sup>5</sup> Información a actualizar (Actualidad de la información): ¿Existe nueva información o datos que justificarían la necesidad de revisar el o los códigos existentes o de establecer uno nuevo? ¿Existen nuevas tecnologías que justificarían la necesidad de revisar los códigos existentes o de establecer uno nuevo? ¿Existe duplicación o inconsistencia con las normas existentes que debieran abordarse? Si existe un código ya establecido y se determina que el código es suficiente, no se debe proceder con ningún trabajo.

Título del trabajo	Última revisión	Información a actualizar (Si/No) <sup>5</sup>	Impacto en la salud pública (20/14/8)	Impacto sobre el comercio (10/5/4/ 2/0)	Documento de proyecto/ documento de debate (Si/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Si/No)	Observaciones	Total
<i>Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades (CAC/RCP 39-1993)</i>	1993	No						
<i>Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados (CAC/RCP 47-2001)</i>	2001	No						
<i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CAC/RCP 23-1979)</i>	1993	No						
<i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos elaborados y envasados asépticamente (CAC/RCP 40-1993)</i>	1993							
<i>Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados (CAC/GL 17-1993)</i>	1993							
<i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva (CAC/RCP 2-1969)</i>	1969							
<i>Código de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CAC/RCP 48-2001)</i>	2001	No						
<i>Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén (CAC/RCP 46-1999)</i>	1999	No						