



## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

### **Cuadragésimo cuarto Período de sesiones**

**Nueva Orleans, Estados Unidos de América, del 12 al 16 de noviembre de 2012**

## **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE NUEVO TRABAJO Y EL EXAMEN Y REVISIÓN DE LOS CÓDIGOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE**

**Preparado por Australia con aportes por parte de Nueva Zelanda, Canadá y Estados Unidos de América**

### **Antecedentes**

- 1) Desde el año 2006 el Grupo de trabajo especial para el establecimiento de las prioridades de trabajo del CCFH (Grupo de trabajo especial, GTE) se ha reunido para desarrollar recomendaciones para someterlas a la consideración del CCFH sobre la aceptación, revisión y/o rechazo de las propuestas de nuevos trabajos. Los resultados del GTE se vertieron en un documento de sala (CRD) y presentaron ante el CCFH.
- 2) Durante el 43º periodo de sesiones del CCFH el Comité estuvo de acuerdo con las recomendaciones del GTE para el desarrollo de dos documentos de debate, sobre: alimentos de bajo contenido de humedad y el examen periódico de nuevos trabajos y la revisión de los códigos de prácticas de higiene, respectivamente.
- 3) Australia se ofreció a preparar el documento de debate sobre nuevos trabajos y el examen y/o revisión de los códigos de prácticas de higiene (documento de debate) que pudiera proporcionar un proceso para asegurar que:
  - i. No se pierdan las decisiones previas tomadas por el CCFH relativas a las propuestas de nuevos trabajos;
  - ii. Se debe retener, revisar y actualizar de manera regular, cualquier lista desarrollada por el CCFH relativa a las propuestas de nuevos trabajos, inclusive las listas actuales de los códigos existentes que necesitan ser revisados (incluyendo aquellos temas de trabajo eliminados y que ya no son necesarios); y
  - iii. Los criterios acordados por el Codex y el CCFH usados en la evaluación de las prioridades para el avance de los trabajos.
- 4) Este documento de debate también toma en consideración cómo tratar aquellas propuestas para nuevos trabajos que inicialmente no han sido consideradas como una prioridad por el Comité, por ejemplo si tales propuestas necesitan ser re-presentadas ante el GTE.

### **Decisiones previas relativas a los nuevos trabajos y códigos existentes.**

- 5) En el Apéndice 1 se presenta un resumen de todos los asuntos considerados por el GTE a partir del año 2006. Al revisar los CRDs relacionados, se señaló que además de las propuestas para nuevos trabajos que fueron presentadas siguiendo los pasos detallados en el "*Proceso por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos asumirá nuevos trabajos*", algunas delegaciones presentaron otras propuestas durante las reuniones del GTE.
- 6) El Apéndice 1 identifica tres asuntos que no pudieron tratarse:
  - En el año 2007 el CCFH acordó iniciar nuevos trabajos sobre un anexo para las hortalizas de hoja verde. Sin embargo sí se consideraron anexos sobre tomates y zanahorias como la prioridad siguiente. En el año 2011 se reafirmó que debería desarrollarse un anexo sobre tomates, pero ninguna delegación se ofreció a elaborar el anteproyecto. No ha habido más debates sobre el desarrollo de un anexo sobre zanahorias.
  - En el año 2011 una delegación propuso la revisión del Código de prácticas relativo a las nueces de árbol y otros códigos relacionados y el GTE apoyó que se tomaran en cuenta dentro del ámbito del

trabajo propuesto en el documento de debate de 2012 sobre el desarrollo de un código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad.

- El desarrollo de un Código de prácticas para la producción y procesamiento de cocoa (cacao) y chocolate fue debatido en los años 2008, 2009 y 2011. En el año 2011 se acordó que no debería desarrollarse un código separado, sin embargo estos trabajos deberían ser tomados en cuenta dentro del ámbito de trabajo propuesto bajo el documento de debate del 2012 sobre el desarrollo de un código de prácticas de higiene para los alimentos de bajo contenido de humedad.

7) En el año 2007 el GTE revisó la lista actual de los códigos que pudieran ser incluidos en el trabajo futuro del CCFH y acordó retenerlo como una fuente de información. El CCFH señaló que al mover cualesquiera de estas revisiones al plan de trabajo formal requeriría la identificación de un patrocinador del proyecto, el desarrollo de la propuesta para el nuevo trabajo y el análisis del GTE. La solicitud para propuestas de nuevos trabajos y/o la revisión de normas actuales del año 2011 (CL2011/11 - FH) generó una lista actualizada de los códigos existentes y las recomendaciones para éstos (CX/FH 00/14).

8) En consecuencia en la actualidad el CCFH cuenta con un proceso a través del cual, cada año, el GTE da prioridad a las propuestas de nuevo trabajo y también existe una lista de los códigos actuales que pudieran ser revisados. Como se señaló durante los CCFH33 y CCFH42 podrían consolidarse varios de los códigos existentes, de acuerdo al tipo de alimento o al proceso de elaboración.

9) En la actualidad Estados Unidos de América está desarrollando un documento de debate sobre el desarrollo de un código de prácticas de higiene sobre alimentos de bajo contenido de humedad, que tomará en consideración la inclusión de una guía para la cocoa y el chocolate, así como la revisión de los códigos actuales sobre nueces, frutas desecadas, setas comestibles y coco desecado.

10) Durante el CCFH43 se aceptaron dos propuestas para nuevos trabajos:

- La revisión del CAC/RCP 42 – Código de prácticas de higiene sobre especias y plantas aromáticas desecadas; y
- el desarrollo de un anexo sobre bayas para el Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas.

11) Además, el CCFH debatió la necesidad de revisar la estructura completa del *Código de prácticas para frutas y hortalizas frescas* y sus anexos, para asegurar la consistencia en todos los documentos y reducir la duplicación de información en los anexos. Se acordó que este asunto podría ser tratado en el documento de debate.

12) La información anterior ha sido tomada en cuenta en el desarrollo del plan de trabajo a remitirse al CCFH (Apéndice 2).

13) Debemos señalar que en este documento de debate, que durante el 43° periodo de sesiones del CCFH, se le recordó al comité que todos los temas presentados anteriormente como propuestas para nuevos trabajos, que no habían sido aceptados o se les había dado una prioridad menor, deberían ser sometidos nuevamente en respuesta a una carta circular solicitando comentarios sobre nuevos trabajo y/o la revisión de normas existentes para ser considerados por el GT sobre prioridades de trabajo del CCFH.

#### **PROCESO PARA DAR PRIORIDAD A LAS PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS (INCLUSIVE LA REVISIÓN DE LOS CÓDIGOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y PROPUESTAS PREVIAS PARA NUEVOS TRABAJOS, QUE NO HAN SIDO REALIZADOS.**

14) Para dar prioridad a las propuestas de nuevos trabajos y/o revisión de los códigos de prácticas de higiene existentes para el plan de trabajo se han desarrollado los criterios siguientes:

- ¿Existe un riesgo a la salud pública?
- ¿Existe un impacto al comercio debido al riesgo a la salud pública?
- ¿La información sobre un código existente está actualizada? ¿Hay nuevas tecnologías o información que sustituye el propósito original?
- ¿Existe duplicación o inconsistencias con los códigos existentes?
- ¿El Comité ya ha considerado este asunto?
- Para los códigos actuales ¿hace cuántos años se desarrolló? o ¿cuándo fue la última vez que se revisó?

15) La respuesta a estas preguntas debería proporcionar información adecuada para que el Comité decida si este asunto es adecuado para incluirlo en el plan de trabajo. El añadir un sistema de ponderación a los criterios permitirá que el Comité pueda establecer las prioridades de trabajo.

16) Al desarrollar el plan de trabajo futuro (cubriendo las propuestas de nuevos trabajos y los códigos existentes), se han aplicado los criterios y ponderaciones asociadas siguientes:

<b>Criterios</b>	<b>Valor de la ponderación</b>	
* Riesgo a la salud pública: como el riesgo a la salud pública debido a las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos.	Real	10
	Posible	8
Impacto al comercio debido al riesgo a la salud pública	Impacto al nivel mundial	10
	Impacto regional	8
Qué tan actual es la información: Datos/ tecnología nuevos que influyen la necesidad de revisar el código existente.		5
Duplicación o inconsistencias con los códigos existentes		5
Más de 5 años desde su implementación, última revisión y/o consideración por el Comité.		3

\* El concepto de riesgo está definido en el *Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC)*, como la 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 riesgo podría provenir de un agente biológico, químico o físico, o una enfermedad o un alimento que tiene la posibilidad de causar un efecto nocivo a la salud.

17) El riesgo a la salud pública debería basarse en evidencia documentada convincente o probable de los efectos nocivos a la salud o los efectos nocivos potenciales a la salud, inclusive la morbilidad y/o mortalidad debido a un agente biológico, químico o físico o el estado de los alimentos. Al determinar un riesgo a la salud pública debería hacerse referencia a los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius* que forman parte del *Manual de procedimiento del CAC*.

18) Este proceso ha sido aplicado a la lista de códigos presentada como el Apéndice 2, como un primer paso en el establecimiento de sus prioridades. El plan de trabajo futuro (Apéndice 2) presenta una lista de los temas de trabajo en el orden de prioridad propuesto (del más alto al más bajo) para su seguimiento como nuevo trabajo.

19) Dicho plan debería ser revisado por el GTE todos los años, cuando establezca las prioridades de las propuestas para nuevos trabajos. Por ejemplo: la propuesta para nuevo trabajo pudiera ser enviada y considerada por el GTE, si se aceptara, entonces proporcionaría una recomendación sobre la prioridad de dicha propuesta comparada con las prioridades pre-establecidas, es decir se le asignaría una prioridad en relación a los temas que ya están incluidos en el plan de trabajo futuro. Esto podría ser una prioridad mayor (ubicarlos en el número 1 o 2 en el plan de trabajo) o una prioridad menor del trabajo que ya se encuentra en el plan de trabajo futuro.

20) Dependiendo de la disponibilidad de recursos y la carga de trabajo actual del Comité el CCFH irá trabajando de manera descendiente en la lista de asuntos contenida en el plan de trabajo. Una vez que la propuesta de nuevo trabajo se ha colocado en el plan de trabajo futuro, también se registrará cuál fue la delegación que lo propusiera. Este proceso eliminaría la necesidad de que se vuelvan a presentar anualmente las propuestas a través de un carta circular para la consideración del GTE.

21) Cada año durante su evaluación y examen de las propuestas de nuevos trabajos el GTE podría re-evaluar la prioridad de cada asunto contenido en el plan de trabajo. Cuando se disponga de nuevos datos u otra información, relacionada con un tema en el plan de trabajo, la delegación proponente pudiera presentar información actualizada para que el GTE la revise. La evaluación de esta nueva información pudiera influenciar la prioridad del asunto contenido en el plan de trabajo.

22) Se sabe que en el caso de la revisión de los códigos existentes, las delegaciones pudieran necesitar ser nominadas para encabezar los grupos de trabajo y con ello avanzar los trabajos. Como la gran parte del trabajo propuesto está dirigido a la consolidación de los códigos existentes podría desarrollarse una propuesta corta durante el período de sesiones del CCFH y someterla a la consideración de la plenaria. Si no

se lograra una decisión durante la sesión plenaria, pudiera solicitarse que las delegaciones proporcionaran más información y/o encabezaran grupos de trabajo, si fuera necesario.

## **RECOMENDACIONES**

### **Se propone que:**

1. El resumen de las consideraciones del CCFH para las propuestas de nuevos trabajos sea actualizado por el GTE luego de su reunión anual, para asegurar que no se pierda o se repita sin necesidad ningún debate durante las reuniones futuras.
2. El enfoque del plan de trabajo futuro sea adoptado por el CCFH para asegurar que no se pierdan las consideraciones y deliberaciones anteriores sobre las propuestas para nuevos trabajos, así como el establecimiento de sus prioridades.
3. Se usen los criterios propuestos en el establecimiento de prioridades en el plan de trabajo futuro.
4. El plan de trabajo futuro sea revisado anualmente por el GTE y que el CCFH reafirme la lista de prioridades.
5. Las propuestas para los nuevos trabajos se avancen siguiendo la prioridad que se les ha establecido.

## Apéndice 1

## Consideración de las propuestas de nuevos trabajos por parte del CCFH.

AÑO	PROPUESTA	DECISIÓN DEL CCFH	SITUACIÓN
2006 CRD1	Directrices para la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control basado en el riesgo de la presencia de <i>Salmonella</i> spp. en gallinas / pollos de engorda (preparado por Suecia).	Acuerdo para consolidar las dos propuestas sobre las gallinas / pollos de engorda en uno sólo e iniciar nuevos trabajos sobre el anteproyecto de directrices para el control de <i>Campylobacter</i> y <i>Salmonella</i> spp. en carne de gallina / pollos (aves jóvenes) de engorda.	Finalizado en diciembre de 2010.
	Directrices sobre las opciones de gestión de riesgo para <i>Campylobacter</i> en gallinas / pollos de engorda (preparado por Nueva Zelanda).	Consulte lo anterior.	
	Directrices para el control higiénico de <i>Vibrio</i> Spp. en mariscos (preparado por Estados Unidos de América).	Acuerdo respecto a la segunda prioridad en el año 2006, pero no progresó. Acuerdo para tomarlo como nuevo trabajo durante el CCFH39 en el año 2007.	Finalizado en diciembre de 2009.
	Desarrollo de las Directrices para el control del Norovirus en moluscos bivalvos y crustáceos. (Preparado por los Países Bajos).	No se asumió nuevo trabajo en este momento, pero la consulta de expertos mixtos FAO/OMS sobre "la transmisión de virus por el consumo de alimentos" lo tomará en el año 2007. Nov 2007 - Los Países Bajos desarrollaron una propuesta para ser considerada en el 2008 respecto al desarrollo de una directriz general para el control de virus transmitidos por el consumo de alimentos junto con una serie de anexos para tratar pares específicos de virus-producto, tal como fuera priorizado por la FAO/OMS.	Las directrices sobre los virus se finalizaron en diciembre de 2011.

	Estados Unidos de América informó al GT que la propuesta para nuevo trabajo sobre "Las directrices para la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control basado en el riesgo para la <i>E. coli</i> entero hemorrágica en carne molida y chorizos fermentados" tendría que ser pospuesta por un año. Noviembre de 2007 - Estados Unidos de América informó que necesitaría más tiempo para presentar la propuesta para nuevo trabajo.		No se ha presentado una propuesta ante el CCFH.
<b>2007 CRD1</b>	Desarrollo de anexos de productos específicos para el código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas, en especial las hortalizas de hoja verde y los tomates (Estados Unidos de América). Sin embargo, el GT también consideró a las zanahorias como un tercer anexo a desarrollar.	Se acordó iniciar nuevos trabajos sólo respecto a las hortalizas de hoja verde.	Las hortalizas de hoja verde se finalizaron en diciembre de 2009.  En el 2007 el Secretariado eliminó la referencia a los tomates en el anteproyecto para la aprobación de la CAC de los nuevos trabajos.  Zanahorias: ¿debería agregarse a la lista de prioridades el anexo sobre zanahorias?
	Desarrollo del Código de prácticas de higiene para el <i>Vibrio</i> spp. en mariscos (Encabezado por Estados Unidos de América).		Se trató durante la decisión de 2008.
	Desarrollo de las Directrices para el control de virus en los alimentos (Los Países Bajos).	Los Países Bajos preparó una propuesta para ser considerada en el futuro.	Se aborda inmediatamente abajo.
<b>2008 CRD1</b>	Desarrollo del Código de prácticas de higiene para el control de virus en los alimentos (Los Países Bajos). Diciembre de 2009 - Re titulado como <i>Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de principios generales para el higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos.</i>	Se acordó iniciar el nuevo trabajo.	Finalizado en diciembre de 2011.

	En respuesta a la solicitud del 31° período de sesiones de la Comisión y dada la gran prioridad para considerar la revisión del <i>Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (CAC/RCP 33-1985)</i> ,	Se encomendó que un GTe preparara un documento de debate incluyendo, cuando así correspondiera, un anteproyecto a ser circulado para recibir comentarios antes de la siguiente sesión del Comité (Suiza).	Finalizado en diciembre de 2010.
	<i>Código de prácticas para la producción y elaboración de cocoa y el chocolate (Reino Unido)</i> .	Se acordó una carta circular para reunir comentarios e información para evaluar si dicho código fuera necesario. El Reino Unido consideraría la información recibida y prepararía un documento de debate para ser sometido a consideración en el año 2009.	Diciembre de 2009 - Se acordó que esta propuesta podría ser considerada en el futuro. ¿Estará dentro del alcance del documento de debate sobre el desarrollo del Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad?
	El desarrollo de un anexo para el Anteproyecto de código de prácticas de higiene para las especies de <i>Vibrio</i> patogénico en mariscos sobre las medidas de control para el <i>V. parahaemolyticus</i> y <i>V. vulnificus</i> en moluscos.	Se acordó iniciar el nuevo trabajo.	Finalizado en diciembre de 2009.
	El ICMSF apoyado por Estados Unidos de América solicitó que se tomara en consideración si era necesario actualizar los Principios para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997).	Cualesquiera otras propuestas para nuevos trabajos deberían ser presentadas de acuerdo al proceso.	En el 2009 se acordó como un nuevo trabajo. Está siendo desarrollado.
<b>2009</b>	Revisión del <i>Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (CAC/RCP 33-1985)</i> ,	Se acordó iniciar el nuevo trabajo.	Finalizado en diciembre de 2010.
	Revisión <i>los principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997)</i> .	Se acordó iniciar el nuevo trabajo.	Está siendo desarrollado.

	Elaboración del Código de prácticas de higiene para la producción y elaboración de cocoa (cacao) y chocolate.	Se acordó que esta propuesta podría ser considerada en el futuro.	No progresó. ¿Estará dentro del alcance del documento de debate sobre el desarrollo del Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad?
<b>2010</b>	Directriz para el control de <i>Trichinella spiralis</i> y <i>Cysticercus bovis</i> en carne. (primera prioridad). (CAC/RCP 53-2003).	Primera prioridad.	Está siendo desarrollada.
	Anexo sobre tomates y/o melones para el Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas.	Se acordó iniciar el anexo sobre melones como nuevo trabajo.	El anexo sobre melones se finalizó en diciembre de 2011.
<b>2011 CRD2</b>	Revisión del Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas(CAC/RCP 42-1995) (Estados Unidos de América).	Se acordó iniciar el trabajo e incorporarlo más adelante, como un anexo al Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad.	Está siendo desarrollado.
	Anexo sobre bayas para el <i>código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas</i> (CAC/RCP 53-2003)	Se acordó iniciar el nuevo trabajo.	Está siendo desarrollado.
	<i>Código de prácticas de higiene para la producción y elaboración de cocoa (cacao) y chocolate</i> (Perú).	No debería desarrollarse un código separado, sin embargo este trabajo pudiera ser incorporado en el Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad.	¿Estará dentro del alcance del documento de debate sobre el desarrollo del Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad?
	<i>Desarrollo del código de seguridad para materiales permitidos en los envases que entran en contacto con los alimentos.</i> (Perú).	Este trabajo no recae dentro de los términos de referencia del CCFH.	No fue apoyado.
		Estados Unidos de América seguirá desarrollando el documento de debate para el Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad (por ej., nueces, frutos secos, setas comestibles, coco desecado).	Para consideración en noviembre de 2012.



		Australia prepararía un documento de debate sobre nuevos trabajos, así como el examen y revisión de los códigos de prácticas de higiene. A ser considerado durante el CCFH44 (2012).	Para consideración en noviembre de 2012.
	Revisión del Código de prácticas relacionado con las nueces de árboles y otros códigos relacionados (Nigeria): no hay una propuesta escrita.	Este trabajo debería ser incorporado en el Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad.	¿Estará dentro del alcance del documento de debate sobre el desarrollo del Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad?
	Anexo sobre tomates para el <i>código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas</i> (CAC/RCP 53-2003)	Ninguna delegación se ofreció a desarrollar el anteproyecto, sin embargo nadie estuvo en desacuerdo en que debería realizarse dicho trabajo.	Necesita ser añadido a la lista de prioridades.

## PLAN DE TRABAJOS FUTUROS DEL CCFH

<i>Título del trabajo</i> (Datos revisados)	Criterios de priorización					Total
	Salud pública	Nueva información	Inconsistencia	Impacto en el comercio	5 años o más desde que se desarrolló	
CAC/RCP 53-2003 Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas. <i>(El anexo para las hortalizas de hoja verde fue finalizado en el año 2010, sin embargo este código tiene más de 10 años y una revisión pudiera también analizar la razón de la necesidad de desarrollar anexos adicionales).</i>	10		5	10	3	28
<p><i>Desarrollo de un código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad.</i></p> <p><i>Lo siguiente podría ubicarse dentro de este ámbito:</i></p> <p><i>CAC/RCP 3 - Código internacional recomendado de prácticas de higiene para los frutos secos.</i> (1969)</p> <p><i>CAC/RCP 4 - Código internacional recomendado de prácticas de higiene para el coco desecado.</i> (1971)</p> <p><i>CAC/RCP 5 - Código internacional recomendado de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles.</i> (1971)</p>	10 - todavía hay evidencia de fallas en los sistemas, por ej., especias / nueces; enfermedades debido al consumo de estos alimentos.	5	10			25

<p>La revisión del CAC//RCP 42 – Código de prácticas de higiene sobre especias y plantas aromáticas desecadas; y</p> <p><i>CAC/RCP 6 - Código internacional recomendado de prácticas de higiene para las nueces producidas por árboles. (1972)</i></p> <p><i>CAC/RCP 22 - Código internacional recomendado de prácticas de higiene para el maní (cacahuate). (1979)</i></p>						
<i>Desarrollo de un anexo sobre tomates para el Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas.</i>	10			8	0	<b>21</b>
<i>Desarrollo de un anexo sobre bayas para el Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas.</i>	10			8	0	<b>21</b>
CAC/RCP 48 - Código de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales). (2001)	8			10	3	<b>21</b>
CAC/RCP 2 – Código de prácticas de higiene para alimentos pre cocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades (1993)	10	5			3	<b>18</b>
<i>CAC/RCP 23 - Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados. (1993)</i>		5	5		3	<b>13</b>
<i>CAC/RCP 40 – Código de practicas de higiene para alimentos poco ácidos</i>						

<p><i>elaborados y envasados asépticamente.</i> (1993)</p> <p><i>CAC/GL 17 – Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados.</i> (1993)</p> <p><i>CAC/RCP 2 - Código internacional recomendado de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva.</i> (1969)</p>						
<p>CAC/RCP 47 - Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semi envasados. (2001)</p>				10	3	<b>13</b>
<p>CAC/RCP 30 - Código internacional recomendado de prácticas de higiene para la elaboración de ancas de rana. (1983)</p>				8	3	<b>11</b>
<p><i>CAC/RCP 1 - Código internacional recomendado de prácticas de higiene: Principios generales de higiene de los alimentos.</i> <i>Anexo Directrices para la aplicación de los sistemas de ARPCC.</i> (2003)</p>			5		3	<b>8</b>
<p>CAC/RCP – Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén. (1999)</p>		5			3	<b>8</b>
<p>CAC/RCP57 - Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos. (2009)</p>					3	3
<p>CAC/RCP15 - Código de prácticas de higiene para el huevo y los productos de</p>					3	3

huevo. (2007)						
CAC/RCP 58 - Código de prácticas de higiene para la carne. (2005)					3	3