



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Quincuagésima cuarta reunión

Nairobi (Kenya)

11-15 de marzo de 2024 (reunión plenaria y adopción del informe)

NUEVOS TRABAJOS/PLAN DE TRABAJO FUTURO (PROPUESTAS EN RESPUESTA A LA CARTA CIRCULAR CL 2023/30-FH)

Documento preparado por los Estados Unidos de América

Antecedentes

1. En su 53.^a reunión, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) acordó el plan de trabajo futuro y convino en pedir a la Secretaría del Codex que enviase una carta circular para solicitar propuestas de nuevos trabajos antes de la celebración de la 54.^a reunión del Comité. Además, el CCFH, en su 53.^a reunión, acordó volver a constituir el grupo de trabajo para el establecimiento de las prioridades de trabajo del Comité, presidido por los Estados Unidos de América, que se reuniría de forma simultánea a la 54.^a reunión del CCFH con el fin de examinar todas las propuestas de nuevos trabajos y actualizar el plan de trabajo del Comité (REP22/FH, párrafo 153).
2. En marzo de 2023, se envió la carta circular CL 2023/30-FH a todos los miembros y observadores. Se invitó a los miembros a realizar propuestas de nuevos trabajos antes del 1 de septiembre de 2023 con el fin de someterlas al examen del mencionado grupo de trabajo, de conformidad con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* y con el "[Proceso por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos \(CCFH\) emprenderá sus trabajos](#)". El plazo se amplió posteriormente hasta el 1 de noviembre de 2024.

Propuestas para elaborar nuevas normas y códigos de prácticas de higiene o para revisar las normas existentes

3. No se presentaron propuestas de trabajo en respuesta a la carta circular CL 2023/30. Se recibieron tres nuevas propuestas de trabajo, que coincidían con los debates mantenidos en la 53.^a reunión del CCFH sobre el plan de trabajo futuro. Se trata de las siguientes:
 - Una propuesta de nuevo trabajo presentada por el Canadá y los Países Bajos, para la revisión de las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de los virus en los alimentos* (CXG 79-2012) (véase CX/FH 24/54/11).
 - Una segunda propuesta de nuevo trabajo presentada por los Estados Unidos, el Brasil y Honduras para la revisión de las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011) (véase CX/FH 24/54/12).
 - El Canadá, los Estados Unidos y Francia presentaron una tercera propuesta de nuevo trabajo para la revisión de las *Directrices para la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007) (véase CX/FH 24/54/13).
4. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 45.^o período de sesiones, solicitó que el CCFH emprendiera trabajos de armonización de todos los textos sobre higiene de los alimentos con el documento CXC 1-1969, en consonancia con su enfoque de gestión del trabajo. Por este motivo, en la 53.^a reunión del CCFH, el Reino Unido acordó iniciar los trabajos de armonización, estudiando el mejor enfoque que se podía adoptar, para después informar de los progresos realizados en la 54.^a reunión del CCFH. En este trabajo (CX/FH 24/54/10) se han identificado aquellos textos del Codex desarrollados por el CCFH que es necesario armonizar con el texto

revisado de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969). El CCFH, en su 54.^a reunión, continuará examinando esta cuestión en el marco del tema 9 del programa.

Plan de trabajo futuro del CCFH

5. Tomando como punto de partida el plan de trabajo acordado por la 53.^a reunión del CCFH (véase el documento REP23/FH [párrafo 153 y Apéndice VII]), se adjunta como Apéndice 1 un plan de trabajo actualizado para su examen por el CCFH en su 54.^a reunión. Los cambios son, entre otros, la eliminación de la Parte 1 del cuadro del apéndice de la línea relativa a las *Directrices para las medidas de control de higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos* y las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino* (CXG 73-2010), ya que la CAC, en su 46.^o período de sesiones, aprobó estos dos temas y actualmente se encuentran en curso. Otro cambio es la adición de una columna al cuadro para indicar los textos que es necesario revisar para armonizarlos con el texto revisado de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969). En la Parte 2 del cuadro, se ha suprimido la fila relativa a los criterios de rendimiento de los métodos microbiológicos, relacionada con la revisión de los *Métodos generales para la detección de alimentos irradiados* (CXS 231-2001) con el objeto de determinar si son adecuados a los fines previstos y su posible transformación en criterios basados en el rendimiento (véase el documento CRD3 presentado en la 51.^a reunión del CCFH, donde se añadió esto al plan de trabajo futuro), ya que el CCFH finalizó el debate sobre este tema en su 53.^a reunión.

6. En el documento *Proceso por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) emprenderá sus trabajos* se indica que también se deben evaluar las normas con más de cinco años de antigüedad o que contengan duplicidades o incoherencias con respecto a los códigos existentes a fin de determinar la necesidad de revisarlas. Todos ellos figuran en la Parte 2 del cuadro del Apéndice 1. A raíz de una decisión sobre el enfoque de la armonización de los textos del Codex elaborados por el CCFH con la última versión de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el CCFH, en su 54.^a reunión, deberá estudiar el modo de abordar este trabajo (CX/FH 24/54/10). Se ha actualizado el cuadro del Apéndice 1 para indicar los textos a los que afecta la versión revisada de CXC 1-1969 y que, por lo tanto, se deberían revisar a su vez para comprobar si están armonizados.

Recomendaciones

7. En caso de que el CCFH, en su 54.^a reunión, logre finalizar el trabajo restante de las *Directrices para el control de Escherichia coli productora de toxina Shiga (STEC) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas*, esto es, Anexo II sobre hortalizas de hoja verde frescas y Anexo IV sobre semillas germinadas, de las *Directrices para el uso y la reutilización inocuas del agua en la producción de alimentos*, esto es, Anexo II sobre productos pesqueros y Anexo III sobre productos lácteos, así como la nueva propuesta de Anexo IV sobre las tecnologías de recuperación y tratamiento del agua para su reutilización, es posible que pueda asumir algunas de las nuevas propuestas de trabajo, o todas ellas, para someterlas a su consideración.

8. Con respecto a las nuevas propuestas de trabajo para revisar las directrices existentes, los miembros deberían tener en cuenta los criterios que se deberían aplicar a la hora de establecer una clasificación.

9. Asimismo, el CCFH, en su 54.^a reunión, deberá examinar también el modo de abordar la armonización de los textos con la revisión de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969). En el caso de los textos para los que ya se ha previsto un nuevo trabajo, la armonización se puede llevar a cabo como parte de este proceso de revisión. En el caso de los demás textos, habrá que estudiar la forma de darles prioridad para que la armonización se pueda llevar a cabo de forma oportuna y se mantenga su utilidad.

10. El CCFH, en su 54.^a reunión, debería analizar su plan de trabajo futuro (Apéndice 1) con arreglo al "Proceso por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) emprenderá sus trabajos"¹ y, al mismo tiempo, se debería preparar para clasificar los proyectos marcados con un "S" en la columna que indica que existe información para realizar una actualización. (Obsérvese que en algunos casos la información aún no está disponible, sino a la espera del trabajo de otras entidades).

¹ [Proceso por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos \(CCFH\) emprenderá sus trabajos](#)

Apéndice 1

PLAN DE TRABAJO FUTURO DEL CCFH

Parte 1:									
Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) ²	Repercusión en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ³	Documento de proyecto/ documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	¿Se necesita armonización con el texto revisado de CXC 1-1969?	Observaciones	Total
<i>Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo (CXG 78-2011)</i>		Sí (<i>Salmonella</i>)/ Sí (<i>Campylobacter</i>)			Sí	Sí. El CCFH ha solicitado a las JEMRA que recopile la información científica pertinente sobre la <i>Salmonella</i> y el <i>Campylobacter</i> en la carne de pollo/gallina para preparar una actualización.	Sí	La FAO señaló en el grupo sobre nuevos trabajos de la 53. ^a reunión del CCFH que durante la reunión de las JEMRA sobre <i>Salmonella</i> en el pollo/gallina, los expertos recomendaron la actualización de dos códigos de prácticas: CXC 39-1993, <i>Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades</i> (que actualmente figura en el plan de trabajo futuro) y CXC 8-1976, <i>Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente</i> (que no figura en el plan de trabajo futuro). Dado que ambas se mencionan en el documento CXG 78-	30

² Información por actualizar (actualidad de la información): ¿Existe nueva información / datos que justificarían la necesidad de revisar el código o 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 los códigos existentes que debieran abordarse? Si ya existe un código y se determina que resulta suficiente, no debería realizarse ningún nuevo trabajo.

³ Repercusiones en el comercio mundial, alto consumo: 10; repercusiones en el comercio regional, alto consumo: 5; repercusiones en el comercio mundial, bajo consumo: 4; repercusiones en el comercio regional, bajo consumo: 2; sin repercusión en el comercio: 0.

								2011. Véase ERM 45 , página 62.	
<i>Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos</i> (CXC 80-2020);	2019	Sí (consultas de expertos de la FAO/OMS) /No (aportaciones del CCFL)			Sí		Sí	El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) se reunió en mayo de 2023 y abordó las aportaciones de la consulta de expertos de la FAO/OMS sobre alérgenos, incluidos los alérgenos prioritarios, los umbrales y el etiquetado precautorio sobre alérgenos. Actualmente se está realizando el trabajo en el CCFH, por lo que el comité debería prever la necesidad de revisar este documento en un futuro próximo. Evento paralelo de la FAO sobre alérgenos previsto durante la 54.ª reunión del CCFH.	30
<i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos</i> (CXG 79-2012)	2012	Sí			Sí	Sí. En el documento de debate se identifican cinco elementos en los que es necesaria la aportación de las JEMRA	Sí	Habrà que revisar la estructura, que se basa en las antiguas secciones de los Principios generales, para alinearla con el documento revisado.	30

<i>Código de prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales</i>	N/A	Sí			Sí ⁴		N/A		13
<i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria Monocytogenes en los alimentos</i> (CXG 61-2007)	2009	Sí			Sí	Sí	Sí	Informe de las JEMRA, <i>Listeria monocytogenes</i> in ready-to-eat (RTE) food: attribution, characterization and monitoring [<i>Listeria monocytogenes</i> en los alimentos listos para el consumo (LPC): atribución, caracterización y vigilancia]. La FAO y la OMS llevarán a cabo una evaluación completa del riesgo de <i>Listeria monocytogenes</i> en los alimentos desde la granja hasta la mesa. El texto debería ajustarse a las secciones revisadas de los Principios generales y a la nueva redacción de los encabezados.	30
Armonización de los textos del Codex elaborados por el CCFH con la versión revisada de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> (CXC 1-1969)	N/A								

⁴ Documento de debate sobre la elaboración del *Código de prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales* (preparado por la India) FH/44 CRD 9, que figura en el plan de trabajo futuro elaborado en la 44.^a reunión del CCFH, celebrada del 12 al 16 de noviembre de 2012.

Parte 2:									
Los textos siguientes están ordenados del más reciente al más antiguo. No hay información nueva para realizar una actualización, aunque puede ser necesario llevar a cabo revisiones para armonizarlos con el documento CXC 1-1969 y otros documentos.									
Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) ⁵	Repercusión en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ⁶	Documento de proyecto/ documento de debate (Sí/No)	Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	¿Se necesita armonización con el texto revisado de CXC 1-1969?	Observaciones	Total
<i>Código de prácticas de higiene para los alimentos con bajo contenido de humedad (CXC 75-2015)</i>	2018	No					Sí	Se debería volver a alinear las secciones con las secciones revisadas de los Principios generales.	
<i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003)</i>	2017	No					Sí	Definiciones de los Principios generales: los tipos de agua deberían hacer referencia al texto actualizado de los Principios generales/ información de expertos.	
<i>Directrices sobre la aplicación de los Principios generales de higiene de los alimentos al control de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos (CXG 88-2016)</i>	2016	No					Sí	Sección 3.1: debería actualizarse la referencia para alinearla con los Principios generales revisados, es decir con la "Sección 2.1".	
<i>Directrices para el control de Salmonella spp. no tifoidea en la carne de bovino y cerdo (CXG 87-2016)</i>	2016	No					Sí	Enmienda de forma: 8h) se debería trasladar el superíndice 17 al final de la segunda frase y hacer referencia directa a la Sección 7.3 de los Principios generales	

⁵ Información por actualizar (actualidad de la información): ¿Existe nueva información/datos que justificarían la necesidad de revisar el código o 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 los códigos existentes que debieran abordarse? Si ya existe un código y se determina que resulta suficiente, no debería realizarse ningún nuevo trabajo.

⁶ Repercusiones en el comercio mundial, alto consumo: 10; repercusiones en el comercio regional, alto consumo: 5; repercusiones en el comercio mundial, bajo consumo: 4; repercusiones en el comercio regional, bajo consumo: 2; sin repercusión en el comercio: 0.

								revisados. Lo mismo para el superíndice 22: repetir lo anterior.	
<i>Directrices para el control de Trichinella spp. en la carne de suidos (CXG 86-2015)</i>	2015	No					Sí		
<i>Directrices para el control de Taenia saginata en la carne de ganado bovino de cría (CXG 85-2014)</i>	2014	No					Sí		
<i>Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos (CXG 30-1999)</i>	2014	No					No	Se debería actualizar la definición de peligro. La identificación del peligro debería hacer referencia a los Principios generales como punto de partida.	
<i>Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG 21-1997)</i>	2013	No					No	Enmiendas de forma: la Sección 4.1 (párrafo 11) debería actualizarse con una referencia a los Principios generales. Se propone "La selección del enfoque debería estar alineada con los Principios generales (CXC 1-1969), los objetivos de la gestión de riesgos y las decisiones relativas a la inocuidad e idoneidad de los alimentos". La Sección 4.12 se debería actualizar para hacer referencia a la Sección 7.4 del documento revisado de los Principios generales.	
<i>Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (CXC 33-1985)</i>	2011	No					Sí	La referencia a los Principios generales debería estar fechada (CXC 1-1969). El HACCP debería remitir a los Principios generales revisados. Las referencias a los Principios generales que figuran en los diferentes apartados se deberían actualizar para que se ajusten	

								a las secciones revisadas de los Principios generales.	
<i>Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños (CXC 66-2008)</i>	2009	No					Sí	Se debería actualizar el formato de las diferentes secciones para que se ajuste al de las secciones revisadas de los Principios generales. Se debería revisar el HACCP para ajustarlo al uso revisado de las buenas prácticas de higiene (BPH) de los Principios generales y de HACCP. Suprimir la referencia al anexo sobre HACCP.	
<i>Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CXC 57-2004)</i>	2009	No					Sí	<p>El formato sigue el de las secciones de los Principios generales, por lo que será necesario reajustarlo de acuerdo al documento de los Principios generales revisado.</p> <p>Se debería cambiar la referencia al HACCP, de "Anexo" a "Capítulo 2".</p> <p>El uso del sistema de HACCP se debería reevaluar de acuerdo con el enfoque revisado de los Principios generales. Considerar la posibilidad de utilizar las BPH y el HACCP según convenga para abarcar las prácticas de higiene, en lugar del HACCP por sí solo.</p> <p>Los alérgenos se deberían reevaluar en relación con la propia leche como alérgeno, en lugar de los alérgenos de otras fuentes.</p> <p>El texto relativo al agua se debería reevaluar para ajustarlo a los Principios</p>	

								generales revisados y los consejos sobre el agua.	
<i>Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (GRM) (CXG 63-2007)</i>	2008	No					No	<p>Anexo II. En la introducción se debería hacer referencia a los Principios generales como punto de partida para la incorporación de los parámetros de la GRM a un sistema de control de la inocuidad de los alimentos. Se debería considerar la posibilidad de volver a revisar la redacción de otras partes del texto de este anexo teniendo presente el enfoque revisado de las BPH/HACCP de los Principios generales revisados.</p> <p>Enmienda de forma:</p> <p>Definiciones: deberían hacer referencia a los Principios generales y abarcar tanto las BPH como el HACCP. Esto se referiría también a las definiciones pertinentes (peligro, medida de control, PCC, LC, etc.).</p> <p>6.1.2: debería hacer referencia a los Principios generales como fuente de orientación para documentos y directrices específicos.</p>	
<i>Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo (CXC 15-1976)</i>	2007	No					Sí	<p>Se debería revisar y actualizar con arreglo a los Principios generales revisados tanto el contexto de uso del análisis de peligros, como el HACCP y el sistema de HACCP.</p> <p>Se deberían actualizar en todo el documento el contenido y las secciones de los Principios generales a</p>	

								las que se hace referencia para alinearlos, según proceda, con las secciones revisadas de los Principios generales. Se debería hacer referencia expresa a la información sobre alérgenos.	
<i>Código de prácticas de higiene para la carne (CXC 58-2005)⁷</i>	2005	No					Sí	Se deberían actualizar las secciones que hacen referencia a los Principios generales con el fin de alinearlas con las secciones revisadas de los Principios generales.	
<i>Norma general para alimentos irradiados (CXS 106-1983)</i>	2003	No						Eliminar la referencia a la Rev. 3 y el texto sobre el HACCP, ya que este está incluido en el texto de los Principios generales.	
<i>Código de prácticas para el tratamiento de los alimentos por irradiación (CXC 19-1979)</i>	2003	No					Sí	Introducción: se debería actualizar el último párrafo para reflejar la aplicación del HACCP como figura en los Principios generales revisados. Se deberían actualizar las diferentes secciones para que se ajuste a los Principios generales revisados.	
<i>Código de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CXC 48-2001)</i>	2001	No					Sí	Se debería actualizar la referencia a los Principios generales para que sea coherente con los requisitos (eliminar la Rev. 3). Las secciones deberían volver a alinearse con las secciones de los Principios generales	

⁷ Código elaborado por el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne.

								<p>revisados a las que se hace referencia.</p> <p>Se debería actualizar la referencia a las definiciones con arreglo a las definiciones revisadas de los Principios generales (salvo la Sección 2.3).</p> <p>La referencia al HACCP debería remitir a los Principios generales revisados, no a un anexo.</p> <p>Se debería tener en cuenta el uso del agua y la referencia a la sección actualizada sobre el agua de los Principios generales y los informes de los expertos.</p>
<p><i>Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados (CXC 47-2001)</i></p>	2001	No					Sí	<p>Las referencias a los Principios generales deberían ser coherentes con los requisitos actuales, por ejemplo, CXC 1-1969.</p> <p>Las secciones deberían alinearse con las secciones revisadas de los Principios generales.</p> <p>Se deberían revisar el HACCP y la identificación de peligros, tal y como se mencionan en la Sección 5, para comprobar si se ha añadido aquí alguna aplicación específica más allá del enfoque HACCP del Capítulo 2 de los Principios generales revisados.</p> <p>La Sección 5.5 referida al agua debería hacer referencia a la información actualizada de acuerdo con los Principios generales revisados.</p>

								Apéndice sobre barreras: se debería revisar teniendo en cuenta el texto sobre el HACCP del Capítulo 2 de los Principios generales revisados.	
<i>Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén (CXC 46-1999)</i>	1999	No					Sí	Es necesario volver a alinear las secciones con los Principios generales revisados. Se debería revisar la Sección 5.1 de acuerdo con el Capítulo 2 sobre HACCP de los Principios generales revisados.	
<i>Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades (CXC 39-1993)</i>	1993	No						Se deberían actualizar las referencias a los Principios generales (la primera referencia a los Principios generales no tiene indicación de fecha; la segunda referencia, en la Sección 5.2.1, es obsoleta y se refiere a los Principios generales de 1985). Se debería revisar el apartado C del prefacio explicativo para alinearlo con la aplicación del HACCP en los Principios generales revisados. Eliminar las referencias obsoletas. Se debería revisar y alinear en todo el documento el uso de las notas sobre peligros y PCC, según sea necesario, aplicando las BPH/HACCP como en los Principios generales revisados. Se deberían actualizar las diferentes secciones para alinearlas con las secciones revisadas de los Principios generales y que se complementen. Se deberían actualizar las	

								<p>definiciones (contaminación, desinfección, manipulador de alimentos, higiene de los alimentos) para alinearlas con las definiciones revisadas de los Principios generales, a la vez que se deberían incorporar otras definiciones nuevas, por ejemplo, para sustituir “alimentos potencialmente peligrosos”. Para las definiciones del HACCP se debería remitir a los Principios generales si no figuran. Se debería actualizar la Sección 4.3.12, Abastecimiento de agua, para que se ajuste a los Principios generales revisados.</p> <p>Se debería hacer referencia expresa a la gestión de los alérgenos en los servicios de comidas para colectividades y debería remitir a los Principios generales revisados.</p>
<p><i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CXC 23-1979)</i></p>	1993	No					Si	<p>Definiciones: se deberían revisar las definiciones de limpieza, desinfección y agua potable para alinearlas con a los Principios generales revisados. Se deberían actualizar las secciones para alinearlas con a los Principios generales revisados. Se debería tener en cuenta y actualizar la aplicación de las BPH y del sistema HACCP con el fin de que se ajusten al uso descrito en los Principios generales revisados, incluido el Apéndice IV (debería tener una aplicación más amplia que la recuperación de envases).</p>

<i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos elaborados y envasados asépticamente</i> (CXC 40-1993)	1993	No					Sí	Se deberían actualizar las referencias a los Principios generales para alinearlas con a los Principios generales revisados. Se deberían actualizar las referencias de las secciones y subsecciones para alinearlas con los Principios generales revisados. Se deberían actualizar las secciones y los contenidos para alinearlos con los Principios generales revisados y para complementarlos. El HACCP y su aplicación deberían remitir a los Principios generales revisados. Se deberían actualizar las definiciones (limpieza, desinfección) para ajustarlas a los Principios generales revisados. Se debería alinear el texto relativo al agua con los Principios generales revisados.	
<i>Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasado</i> (CXG 17-1993) ⁸	1993	No					Sí		
<i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva</i> (CXC 2-1969)	1969	No					Sí	Necesita revisión y debería hacer referencia a los Principios generales como texto de respaldo en una sección de Ámbito de aplicación y uso. Se deberían alinear las secciones con los	

⁸ Documentos elaborados por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

								<p>Principios generales revisados, incluso las definiciones. Las referencias al uso y suministro de agua deberían remitir también a la información actualizada de la FAO/OMS sobre el agua.</p> <p>Se debería tener en cuenta el uso del peligro (para la higiene y la salud) y se debería revisar de conformidad con la definición actual de peligro.</p>
<p><i>Código de prácticas de higiene para la elaboración de ancas de rana (CXC 30-1983)</i></p>	1983	No					Si	<p>Se deberían mencionar en primer lugar los Principios generales como texto de respaldo para todo el documento.</p> <p>Las definiciones deben ser actualizadas (contaminación, desinfección) para alinearlas con los Principios generales revisados.</p> <p>Se deberían actualizar las diferentes secciones para que se ajusten a los Principios generales revisados, incluyendo la 5.2.1 que actualmente hace referencia a los Principios generales.</p> <p>Se deberían aplicar las BPA y el HACCP a todo el documento, según corresponda, de acuerdo con los Principios generales revisados.</p>