



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

47.ª reunión

Boston, Massachusetts, Estados Unidos de América, del 9 al 13 de noviembre de 2015

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO PRESENCIAL SOBRE LAS PRIORIDADES DE TRABAJO DEL CCFH (PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS Y/O REVISIÓN DE NORMAS EXISTENTES) (Preparado por los Estados Unidos de América)

La Sra. Jenny Scott, delegada de los Estados Unidos de América en el CCFH y presidenta del grupo de trabajo presencial, inauguró la reunión de trabajo del grupo dando la bienvenida a los delegados. La presidenta manifestó que en la 46.ª reunión del CCFH se había acordado un plan de trabajo futuro (apéndice VI, Rep 15/FH). El grupo de trabajo utilizaría el *Proceso por el cual el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos emprenderá sus trabajos* para clasificar los nuevos trabajos (véase apéndice IX de Rep 14/FH). La presidencia observó que este proceso incluye la aplicación de criterios y valores de ponderación al examinar propuestas de nuevos trabajos.

La presidencia mencionó la *Solicitud de propuestas para nuevos trabajos y/o revisión de normas existentes* (CL 2015/17-FH) y la recepción de dos documentos de proyecto, concretamente:

- El documento de debate y el documento de proyecto de Francia y Tailandia para la revisión de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) (GPFH) y de su anexo sobre el APPCC (véase CX/FH 15/47/9).
- El documento de debate y el documento de proyecto de Brasil y Francia para la revisión del *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 53-2003) (véase CX/FH 15/47/8).

Revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y su Anexo sobre el APPCC

Francia agradece a la copresidencia, ocupada por Tailandia, y a los participantes en el GTe sus aportaciones sobre la revisión de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y su anexo sobre el APPCC. Entre las recomendaciones se incluían las siguientes:

- Crear un nuevo grupo de trabajo para la revisión de los Principios Generales y de su anexo, con una introducción, manteniendo dos partes diferenciadas y siete principios de ACCPP;
- Redactar el texto de manera simple, proporcionando flexibilidad a las pequeñas y medianas empresas, así como procesos innovadores, a la vez que se garantiza la seguridad del consumidor;
- Considerar una variedad de asuntos, como la cuestión de incluir o no aspectos de gestión, producción primaria, y definiciones de buenas prácticas de higiene, programas de prerrequisitos, agua potable, agua limpia, y otros;
- Analizar la necesidad de establecer una clase de medidas de control que resulten esenciales para controlar aquellos peligros para los que la gestión mediante PCC presente problemas;
- Abordar la distinción entre validación y verificación; y
- Considerar elaborar orientaciones para el control de los contaminantes químicos.

La mayoría de las delegaciones convinieron en que el GPFH y su anexo de ACCPP son documentos muy importantes y existe una necesidad de revisar el GPFH y su anexo de ACCPP. Mientras que algunas delegaciones desearían incluir aspectos de gestión en la revisión, una delegación afirmó que el centro de atención del GPFH y de su anexo de ACCPP debería ser la higiene y la inocuidad, sin centrarse en aspectos de gestión. Algunas delegaciones consideraron que el documento de proyecto, tal y como estaba redactado, resultaba demasiado prescriptivo y debería de tener un carácter más general. Varias delegaciones prefirieron mantener el texto de todas las revisiones de la manera más sencilla posible, para permitir flexibilidad a la hora de adaptarlo a los distintos tamaños y naturaleza de las empresas alimentarias. Una delegación se mostró poco clara al considerar si establecer pautas acerca de contaminantes químicos quedaría fuera del ámbito de aplicación del CCFH. La Secretaría del Codex y la presidenta señalaron que el ACCPP se puede aplicar al control de los peligros químicos. Una delegación manifestó la necesidad de una mayor aclaración acerca del agua potable y del agua limpia.

A pesar de que se propuso que el ámbito de aplicación del trabajo se dividiese en tres fases programadas, la intención, tal como aclaró una delegación, es aprobar el documento final en su totalidad, incluso si el trabajo se lleva a cabo por secciones. También se observó que el CCFH necesitaría plantear sobre qué aspectos resulta adecuado que el Codex establezca orientaciones y sobre cuales es preferible que sea la FAO/OMS quien elabore guías para su aplicación.

La presidencia manifestó que la revisión de los Principios Generales y de su anexo sobre el APPCC es una labor ingente. Para llevar a cabo esta revisión, un posible enfoque sería la creación de subgrupos que trabajasen sobre los diferentes aspectos de la misma. La presidencia sugirió que estos subgrupos pueden utilizarse como una oportunidad de capacitación o tutorización para los miembros participantes.

La presidencia invitó a Francia a que revisase el documento de proyecto con las aportaciones realizadas por la UE, la Secretaría del Codex, la FAO/OMS y otros miembros interesados y presentase la revisión en la reunión plenaria.

Recomendación

El grupo de trabajo convino en recomendar al CCFH que revisase los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y su anexo sobre el APPCC y que diese prioridad a este nuevo trabajo propuesto frente a la revisión del *Código de Prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 53-2003).

Revisión del Código de Prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)

Brasil expresó su reconocimiento a Francia, en calidad de copresidente, y a los participantes en el GTe por la revisión del *Código de Prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 53-2003) y presentó los motivos para proponer esta revisión como un nuevo trabajo.

Varias delegaciones apoyaron la opinión de que esta revisión debería ser considerada un nuevo trabajo. Una delegación sugirió que la cuestión relativa al parámetro del agua limpia debería analizarse posteriormente, tal vez en el anexo, para evitar que este código se retrase. Otra delegación sugirió que esta revisión debería tratarse como un código nuevo. La Secretaría del Codex aclaró que la revisión se publicará como una nueva edición del código. Una delegación preguntó los aspectos del código que se modificarían como nuevo trabajo. La presidencia aclaró que el código es más que una simple reorganización del código anterior y que informaciones como las nuevas definiciones y nuevas disposiciones serían nuevos trabajos. Una delegación expresó su preocupación por el hecho de que la reubicación en el código principal de disposiciones relativas a frutas de "alto riesgo", como los melones y las bayas, en realidad cambia el contexto del código. La delegación sugirió que se cambiase "suprimir redundancias o duplicaciones" por "reestructurar el código" en el propósito y en el ámbito de aplicación de la sección del nuevo trabajo del documento de proyecto.

Recomendación

El grupo de trabajo convino en recomendar al CCFH la revisión del *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 53-2003).

E. coli verotoxigénica

La presidencia observó que a la FAO/OMS le gustaría disponer de más tiempo para elaborar su asesoramiento científico y que para ello el grupo de trabajo debería considerar la posibilidad de solicitar información antes de elaborar un documento de proyecto. A pesar de que aún no existe un documento de proyecto, se ha expresado interés en realizar trabajo sobre *E. coli* verotoxigénica. El grupo de trabajo analizó si el CCFH debería procurar asesoramiento científico de la FAO/OMS sobre *E. coli* verotoxigénica, que es uno de los temas principales del plan de trabajo futuro.

Varias delegaciones convinieron en que la *E. coli* verotoxigénica es importante para la salud pública, con brotes documentados de enfermedades de origen alimentario, y existe una necesidad de procurar activamente asesoramiento científico por parte de la FAO/OMS. Algunas delegaciones creen que se necesita un largo plazo de tiempo para examinar la abundante literatura existente. Otras delegaciones destacaron la necesidad de disponer de datos y de asesoramiento científico sobre este tema.

Recomendación

El grupo de trabajo convino en recomendar a la reunión plenaria que el CCFH considere la posibilidad de solicitar a la FAO/OMS que elaboren una revisión bibliográfica sobre la *E. coli* verotoxigénica, lo que permitirá al CCFH decidir si debe avanzar en la elaboración de un documento de proyecto.

Asesoramiento científico de la FAO/OMS

En cuanto a procurar asesoramiento científico de la FAO/OMS, se observó que el CCFH debe establecer un ámbito de aplicación claro para cualquier trabajo que solicite. Se observó asimismo que cuando el CCFH realice varias solicitudes de asesoramiento es necesario establecer prioridades en las mismas.

Se observó que el grupo encargado de examinar el documento de proyecto sobre la revisión de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y su anexo sobre el APPCC debería aclarar la solicitud de asesoramiento a la FAO/OMS en el documento de proyecto.

APPENDIX

CCFH FORWARD WORKPLAN

Ranking	Title of Work	Last Revision	Currency of Information (Yes/No) ¹	Positive impact of new work on public health (Yes/No)	Project document/discussion paper (Yes/No)	Public Health Risk (20/14/8)	Trade Impact (10/5/4/2/0)	Comments	FAO/WHO assistance needed? (Yes/No)	Total
	General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2003) Annex: Guidelines for the Application of HACCP Systems	2003	Yes	Yes	Yes	20	10		Yes	30
	<i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas</i> (CAC/RCP 53-2003).	2013	No			20	10		No	30
	Code of Hygienic Practice for Meat (CAC/RCP 58-2005)	2005	Yes	Yes	No	20	10			30
	Control of Verotoxigenic <i>E. coli</i> in Beef	N/A	Yes	Yes	No	20	10			30
	Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products (CAC/RCP 57-2004)	2009	No			14	10			24
	Development of an annex on tomatoes for the Code of Hygienic Practice for	N/A	Yes	Yes	No	14	5			19

¹ Currency of information: Is there new information/data that would justify the need to review the existing code(s) or establish a new one? Are there new technologies that would justify the need to review existing codes or establish a new one? If there is an existing code in place and a determination is made that the code is sufficient, no new work should proceed.

Ranking	Title of Work	Last Revision	Currency of Information (Yes/No) ¹	Positive impact of new work on public health (Yes/No)	Project document/discussion paper (Yes/No)	Public Health Risk (20/14/8)	Trade Impact (10/5/4/2/0)	Comments	FAO/WHO assistance needed? (Yes/No)	Total
	Visual Inspection of Lots of Canned Foods for Unacceptable Defects (CAC/GL 17-1993) Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products (CAC/RCP 2-1969)	1969								
	Code of Hygienic Practice for the Storage of Cereals	N/A	Yes	No	Yes	8	5			13
	Development of an annex on carrots for the Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables (CAC/RCP 53-2003)	N/A	No			8	5			13
	Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters (other than natural mineral waters)(CAC/RCP 48-2001)	2001	No			8	5			13
	Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods	1999	No			8	5			13

Ranking	Title of Work	Last Revision	Currency of Information (Yes/No) ¹	Positive impact of new work on public health (Yes/No)	Project document/discussion paper (Yes/No)	Public Health Risk (20/14/8)	Trade Impact (10/5/4/2/0)	Comments	FAO/WHO assistance needed? (Yes/No)	Total
	with Extended Shelf-life (CAC/RCP 46-1999)									
	Code of Hygienic Practice for the Processing of Frog Legs (CAC/RCP 30-1983)	1983	No			8	2			10