



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

50.ª reunión

Panamá, 12 - 16 de noviembre de 2018

NUEVO TRABAJO / PLAN DE TRABAJO FUTURO (PROPUESTAS EN RESPUESTA A LA CL 2018/35-FH)

Preparado por Estados Unidos de América

Antecedentes

1. En la 49.ª reunión del CCFH se acordó el plan de trabajo futuro y se convino en pedir a la Secretaría que enviase una carta circular para solicitar propuestas de nuevos trabajos. Asimismo, el comité acordó volver a formar el grupo de trabajo para el establecimiento de las prioridades de trabajo del CCFH, presidido por Estados Unidos de América y copresidido por Panamá, que se reunirá simultáneamente a la celebración de la 50.ª reunión del CCFH (véase REP 18/FH, párrafo 57).

2. En mayo de 2018, se envió la carta circular CL 2018/35-FH a todos los miembros y organizaciones internacionales interesadas. Se invitó a los Gobiernos miembros a proponer nuevos trabajos antes del 1 de septiembre de 2018 para que fueran examinados por el mencionado grupo de trabajo, de conformidad con los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos (véase Manual de Procedimiento del Codex) y con el "proceso por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) emprenderá sus trabajos" (disponible en www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFH_s.pdf).

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

3. No se presentaron propuestas de nuevos trabajos para la revisión de normas o códigos de prácticas de higiene existentes en respuesta a la mencionada carta circular.

4. Sin embargo, en la 49.ª reunión del CCFH, se había convenido en que Estados Unidos de América, Uruguay y Chile prepararían un documento de debate sobre un futuro trabajo relativo a la ECTS, para someterlo a la consideración del CCFH en su 50.ª reunión. Si bien no se remitieron propuestas de nuevo trabajo en respuesta a la carta circular CL2018/35-FH, el documento de debate presentado incluye un documento de proyecto de un nuevo trabajo para la elaboración de Directrices para el control de la *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino, la leche no pasteurizada y el queso a base de leche no pasteurizada, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas (véase CX/FH 18/50/9). El documento de proyecto se adjunta como Anexo I en [CX/FH 18/50/9](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFH_s.pdf).

Plan de trabajo futuro del CCFH

5. El CCFH, en su 49.ª reunión, acordó el plan de trabajo futuro (véase REP18/FH, párr. 57 y Apéndice IV). Un país (Uruguay) presentó su propia clasificación de los puntos del plan de trabajo futuro por orden de preferencia. Se adjunta el plan de trabajo futuro como Apéndice I (actualizado para señalar que existe un documento de debate relativo a la ECTS y que se elimina el nuevo trabajo en curso sobre los alérgenos alimentarios y los brotes transmitidos por los alimentos).

Recomendaciones

6. En relación con las propuestas para preparar nuevas normas y códigos de prácticas de higiene, se recomienda que los miembros examinen la propuesta de elaboración de Directrices para el control de la *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino, la leche no pasteurizada y el queso a base de leche no pasteurizada, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas, a fin de considerar si es adecuado que el CCFH emprenda esta labor, a la que se asignó una alta prioridad en el plan de trabajo futuro.

7. El CCFH, en su 50.^a reunión, debería revisar su plan de trabajo futuro (Apéndice1), de conformidad con lo establecido en el "proceso por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) emprenderá sus trabajos" (www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFH_s.pdf) para determinar si es necesario realizar revisiones con carácter prioritario.

PLAN DE TRABAJO FUTURO DEL CCFH

Título del trabajo	Última revisión	Información a actualizar (Sí/No) ¹	Impacto en la salud pública (20/14/8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/ 2/0)	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
Control de <i>E. coli</i> productora de toxina Shiga	N/A	Sí	20	10	Sí	Sí	Véase CX/FH 18/50/9	30
Código de prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales	N/A	Sí	8	5	Sí			13
Principios para el uso inocuo del agua en la elaboración de alimentos	N/A				No			
<i>Código de prácticas de higiene para la carne (CXC 58-2005)</i>	2005	No						
<i>Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CXC 57-2004)</i>	2009	No						
<i>Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo (CXC 5-1976)</i>	2007	No						
<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						

¹ Información a 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.

Título del trabajo	Última revisión	Información a actualizar (Sí/No) ¹	Impacto en la salud pública (20/14/8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/ 2/0)	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
<i>Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados (CXC 47-2001)</i>	2001	No						
<i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CXC 23-1979)</i>	1993	No						
<i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos elaborados y envasados asépticamente (CXC 40-1993)</i>	1993							
<i>Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados (CXC 17-1993)</i>	1993							
<i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva (CXC 2-1969)</i>	1969							
<i>Código de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/ensadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CXC 48-2001)</i>	2001	No						
<i>Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén (CXC 46-1999)</i>	1999	No						