



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

**46ª reunión**

**Lima, Perú, del 17 - 21 de noviembre de 2014**

**A celebrarse en el hotel Hilton Lima Miraflores, Lima, Perú**

**de las 09:30 horas del lunes 17 de noviembre al viernes 21 de noviembre de 2014**

*Las reuniones del Grupo de trabajo para el establecimiento de Prioridades en el Trabajo del CCFH, sobre las directrices sobre la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al Control de los Parásitos Transmitidos por el Consumo de Alimentos y sobre el código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad, se celebrarán en el mismo lugar el domingo 16 de noviembre de 2014, respectivamente, de las 9:00 hasta las 10:15 horas, de las 10:30 hasta las 12:00 y de las 14:00 hasta las 17:00 horas.*

**PROGRAMA PROVISIONAL**

<b>Tema del programa</b>	<b>Asunto</b>	<b>Signatura del documento</b>
	Apertura de la reunión	
1.	Aprobación del programa	CX/FH 14/46/1
2.	Cuestiones remitidas al Comité sobre Higiene de los Alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius u otros comités del Codex	<a href="#">CX/FH 14/46/2</a>
3.	Cuestiones planteadas en el trabajo de la FAO, la OMS y otras organizaciones intergubernamentales internacionales:	
	a) Informe sobre los avances de las Consultas Mixtas FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) y asuntos afines	<a href="#">CX/FH 14/46/3</a>
	b) Información proporcionada por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)	<a href="#">CX/FH 14/46/4</a>
4.	Proyecto de Directrices para el Control de Parásitos Zoonóticos Específicos en la Carne: <i>Trichinella spiralis</i> en el trámite 7	<a href="#">REP14/FH</a> , Apéndice III, <a href="#">CL2014/26-FH</a>
	- Observaciones en el trámite 6	<a href="#">CX/FH 14/46/5</a> <a href="#">CX/FH 14/46/5-Add.1</a> (solamente en lengua original)
5.	Anteproyecto de Anexo sobre los aspectos estadísticos y matemáticos para los Principios y las directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos en el trámite 4	<a href="#">CX/FH 14/46/6</a>

Los documentos de trabajo se incluirán en la página Web del Codex:  
<http://www.codexalimentarius.org/codex-home/es/> o en el enlace directo de ftp:  
<ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh46>.

Se ruega a los delegados que lleven consigo a la reunión todos los documentos que se les hayan distribuido, puesto que en la reunión sólo se dispondrá de un número limitado de ejemplares.

- Observaciones en el trámite 3 [CX/FH 14/46/6-Add.1](#)  
No será publicado.
6. Anteproyecto de código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad, en el trámite 4 [CX/FH 14/46/7](#)  
- Observaciones en el trámite 3 [CX/FH 14/46/7-Add.1](#)  
[CX/FH 14/46/7-Add.2](#)  
(solamente en lengua original)
7. Anteproyecto de Directrices para el Control de *Salmonella* spp., No Tifoidea en Carne de Bovino y Cerdo en el trámite 4 [CX/FH 14/46/8](#)  
- Observaciones en el trámite 3 [CX/FH 14/46/8-Add.1](#)  
[CX/FH 14/46/8-Add.2](#)  
(solamente en lengua original)
8. Anteproyecto de Directrices sobre la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al Control de los Parásitos Transmitidos por el Consumo de Alimentos [CX/FH 14/46/9](#)  
- Observaciones en el trámite 3 [CX/FH 14/46/9-Add.1](#)  
[CX/FH 14/46/9-Add.2](#)  
(solamente en lengua original)
9. Documento de debate sobre la necesidad de revisión del *Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 53-2003) [CX/FH 14/46/10](#)
10. Otros asuntos y trabajos futuros: [CL 2014/22-FH](#)  
(a) Nuevo trabajo / plan de trabajo futuro [CX/FH 14/46/11](#)
11. Fecha y lugar de la próxima reunión
12. Aprobación del informe

### NOTAS SOBRE EL PROGRAMA PROVISIONAL

**Tema 6 del programa:** El documento de trabajo, CX/FH 14/46/7 y las observaciones sobre este documento compiladas en el CX/FH 14/46/7-Add.1 servirán de base para la discusión en el Grupo de trabajo sobre el código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad. El informe de este grupo de trabajo estará disponible como documento de sala en la reunión y se considerará bajo este tema.

**Tema 8 del programa:** El documento de trabajo, CX/FH 14/46/9 y las observaciones sobre este documento compiladas en el CX/FH 14/46/9-Add.1 servirán de base para la discusión en el Grupo de trabajo sobre las Directrices sobre la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al Control de los Parásitos Transmitidos por el Consumo de Alimentos. El informe de este grupo de trabajo estará disponible como documento de sala en la reunión y se considerará bajo este tema.

**Tema 10 del programa:** El documento de trabajo, CX/FH 14/46/11 será discutido en el Grupo de Trabajo físico para el establecimiento de prioridades de los trabajos del CCFH. El informe de este grupo de trabajo estará disponible como documento de sala en la reunión y se considerará bajo este tema.