



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

48.<sup>a</sup> reunión

Los Ángeles, California, Estados Unidos de América,  
del 7 al 11 de noviembre de 2016

### NUEVO TRABAJO / PLAN DE TRABAJO FUTURO (PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS Y/O REVISIÓN DE NORMAS EXISTENTES)

Preparado por los Estados Unidos de América

#### Antecedentes

1. El grupo de trabajo presencial (GTP) para el establecimiento de prioridades de los trabajos del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), presidido por los Estados Unidos de América se reunió inmediatamente antes de la celebración de la 47.<sup>a</sup> reunión del dicho Comité. El CCFH, en su 47.<sup>a</sup> reunión, examinó el informe del GTP y convino en restablecer el GTP para el establecimiento de las prioridades de trabajo del CCFH bajo la presidencia de los Estados Unidos de América (véase REP 16/FH, párrafos 43-55).
2. En mayo de 2016, se envió la carta circular CL 2016/18-FH a todos los miembros y organizaciones internacionales interesadas. Se invitó a los miembros a proponer nuevos trabajos para que fueran examinados por el mencionado GTP el 1 de septiembre de 2016, de conformidad con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* (véase Manual de Procedimiento del Codex), y de conformidad con el "Proceso por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) emprenderá sus trabajos" (disponible en el siguiente enlace <http://www.codexalimentarius.org/infodoc>).

#### Sobre la base de lo anterior:

3. En respuesta a la mencionada carta circular, lo único que se recibió fue una respuesta que se mostraba de acuerdo con el plan de trabajo futuro y recomendaba que el CCFH continuase con dicho plan.

#### **Propuestas para preparar nuevas normas y códigos de prácticas de higiene**

4. No se presentaron propuestas para preparar nuevas normas y códigos de prácticas de higiene.

#### **Observaciones y propuestas de revisión de normas y códigos de prácticas de higiene vigentes**

5. No se presentaron propuestas de revisión de normas y códigos de prácticas de higiene vigentes.
6. Sin embargo, el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 71.<sup>a</sup> reunión (junio de 2016), recomendó que el trabajo sobre las directrices para el control de la histamina y planes de muestreo para la histamina –anteriormente propuesto en el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros– se llevase a cabo por el CCFH. El CCEXEC recomendó que, una vez la Comisión aprobara el trabajo, este se incluiría en el programa de la 48.<sup>a</sup> reunión del CCFH, con un plazo para la finalización del mismo en función de su plan de trabajo futuro. La Comisión, en su 39.<sup>o</sup> periodo de sesiones (2016), aprobó el nuevo trabajo sobre la histamina y lo asignó al CCFH, como figura en el tema 6 del programa.

#### Recomendaciones:

7. El CCFH debería revisar su plan de trabajo futuro de conformidad con lo establecido en el "Proceso por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) emprenderá sus trabajos" para determinar si son necesarias revisiones con carácter prioritario.

## 8. PLAN DE TRABAJOS FUTUROS DEL CCFH

Clasificación	Título del trabajo	Última revisión	Actualidad de la información (Sí/No) <sup>1</sup>	Efectos positivos del nuevo trabajo en la salud pública (Sí/No)	Documento de proyecto/ documento de debate (Sí/No)	Riesgo para la salud pública (20/14/8)	Efectos en el comercio (10/5/4/2/0)	Observaciones	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Total
	<i>Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005)</i>	2005	Sí	Sí	No	20	10			30
	Control de <i>E. coli</i> verotoxigénica en la carne de bovino	N/A	Sí	Sí	No	20	10			30
	<i>Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CAC/RCP 57-2004)</i>	2009	No			14	10			24
	Elaboración de un anexo sobre los tomates para el <i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)</i>	N/A	Sí	Sí	No	14	5			19
	<i>Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo (CAC/RCP 15-1976)</i>	2007	No			14	5			19
	Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades (CAC/RCP 39-1993)	1993	No			14	5			19
	<i>Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados (CAC/RCP 47-2001)</i>	2001	No			8	10			18

<sup>1</sup> Actualidad de la información: ¿Existe nueva información / datos que justificarían la necesidad de revisar el o los códigos existentes o de establecer uno nuevo? ¿Existen nuevas tecnologías que justificarían la necesidad de revisar los códigos existentes o de establecer uno nuevo? Si ya existe un código y se determina que resulta suficiente, no debería realizarse ningún nuevo trabajo.

Clasificación	Título del trabajo	Última revisión	Actualidad de la información (Sí/No) <sup>1</sup>	Efectos positivos del nuevo trabajo en la salud pública (Sí/No)	Documento de proyecto/ documento de debate (Sí/No)	Riesgo para la salud pública (20/14/8)	Efectos en el comercio (10/5/4/2/0)	Observaciones	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Total
	<i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CAC/RCP 23-1979)</i> <i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos elaborados y envasados asépticamente (CAC/RCP 40-1993)</i> Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados (CAC/GL 17-1993) <i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva (CAC/RCP 2-1969)</i>	1993 1993 1993 1969	No			8	10			18
	Código de prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales	N/A	Sí	No	Sí	8	5			13
	Elaboración de un anexo sobre las zanahorias para el <i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)</i>	N/A	No			8	5			13
	<i>Código de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/ envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CAC/RCP 48-2001)</i>	2001	No			8	5			13
	<i>Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén (CAC/RCP 46-1999)</i>	1999	No			8	5			13
	<i>Código de prácticas de higiene para la elaboración de ancas de rana (CAC/RCP 30-1983)</i>	1983	No			8	2			10