



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

#### Quincuagésima tercera reunión

#### San Diego (California, Estados Unidos de América)

29 de noviembre - 2 de diciembre de 2022 y 8 de diciembre de 2022 (aprobación del informe)

### NUEVO TRABAJO/PLAN DE TRABAJO FUTURO (PROPUESTAS EN RESPUESTA A LA CARTA CIRCULAR CL 2022/31-FH)

Preparado por los Estados Unidos de América

#### ANTECEDENTES

1. En su 51.<sup>a</sup> 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. Asimismo, el Comité acordó volver a formar el Grupo de trabajo para el establecimiento de las prioridades de trabajo del CCFH, presidido por los Estados Unidos de América, que se reuniría simultáneamente a la celebración de la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFH<sup>1</sup>.
2. En abril de 2020, se envió la carta circular CL 2020/32-FH a todos los miembros y organizaciones observadoras. Se invitó a los gobiernos miembros a proponer nuevos trabajos antes del 1 de septiembre de 2020 para que fueran examinados por el 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".
3. Debido a la pandemia de COVID-19, la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFH tuvo que aplazarse y, posteriormente, se reunió de forma virtual del 28 de febrero al 9 de marzo de 2022, con un programa de temas abreviado, centrado en las cuestiones prioritarias. En consecuencia, el Grupo de trabajo sobre las prioridades de trabajo del CCFH no se reunió. Sin embargo, en su 52.<sup>a</sup> reunión, el CCFH reconoció la necesidad de planificar estratégicamente las futuras reuniones a partir de entonces, tanto en lo relativo a posibles nuevos trabajos como a la necesidad de asesoramiento científico. El CCFH, en su 52.<sup>a</sup> reunión, recordó a los delegados que después de la celebración de dicha reunión se publicaría una carta circular para solicitar propuestas de nuevos trabajos y acordó establecer un grupo de trabajo sobre las prioridades de trabajo del CCFH, presidido por los Estados Unidos de América, que se celebraría simultáneamente a la 53.<sup>a</sup> reunión del CCFH, con el objeto de examinar cualquier propuesta de nuevos trabajos y actualizar el plan de trabajo futuro del Comité<sup>2</sup>.
4. En abril de 2022, se envió la carta circular CL 2022/31-FH a todos los miembros y organizaciones observadoras. Se invitó a los miembros a realizar propuestas de nuevos trabajos antes del 1 de septiembre de 2022 con el fin de someterlas a examen por el mencionado grupo de trabajo, de conformidad con los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos (véase el 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](#).

#### PROPUESTAS PARA ELABORAR NUEVAS NORMAS Y CÓDIGOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE O PARA REVISAR LAS NORMAS EXISTENTES

5. Bolivia presentó una propuesta de nuevo trabajo (Apéndice 1) en respuesta a la mencionada carta circular. Indonesia, Nigeria, Kenya, Perú, Bolivia y las organizaciones observadoras la Alianza Mundial para la Mejora de

<sup>1</sup> REP20/FH, párrafo 120.

<sup>2</sup> REP22/FH, párrafo 105.

la Nutrición (GAIN) y el Foro de Bienes de Consumo (CGF) trabajaron juntos para elaborar y proponer un documento de proyecto de un nuevo trabajo para desarrollar directrices (o un código de prácticas) para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos.

6. Las directrices propuestas proporcionarían a los gobiernos nacionales y locales de todo el mundo asesoramiento pertinente para que los mercados tradicionales de alimentos se diseñen y gestionen de forma eficaz con el fin de promover la inocuidad de los alimentos que se venden en los mercados. Estas directrices se basarían en cuatro documentos de orientación regionales para los alimentos vendidos en la vía pública y abordarían aspectos pertinentes e importantes para unas directrices mundiales armonizadas sobre los mercados tradicionales de alimentos, como las políticas y la reglamentación, la infraestructura de los mercados, la manipulación de los alimentos, la salud e higiene personal, así como la capacitación y sensibilización.

7. Se presentó una segunda propuesta de nuevo trabajo (Apéndice 2) como apéndice del documento de debate para la revisión de las *Directrices sobre la aplicación de los 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) (CX/FH 22/53/7), que prepararon Japón y Nueva Zelanda. En el apéndice del documento de debate se esbozan las revisiones propuestas para actualizar el documento CXG 73-2010 de conformidad con la reunión de las JEMRA celebrada en mayo de 2019, cuyo informe se publicó con el título "Advances in science and risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *V. vulnificus* associated with seafood: meeting report" [Progresos científicos e instrumentos de evaluación de riesgos para *Vibrio parahaemolyticus* y *V. vulnificus* relacionados con los alimentos de origen marino: informe de la reunión] (ERM 35). El nuevo trabajo tendrá en cuenta los factores pertinentes para el control de *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus*, entre otros, los siguientes:

- Los métodos de vigilancia microbiológica y, en particular, los enfoques de base molecular.
- Los datos científicos más actualizados, en particular, la información sobre nuevas cepas patógenas y su difusión geográfica e incidencia clínica.
- Los métodos de detección y caracterización de *Vibrio*.
- Las técnicas basadas en la teledetección para medir variables como la temperatura y la salinidad; el cambio climático.
- Las intervenciones prácticas que se pueden realizar para reducir los riesgos de vibriosis asociados al consumo de alimentos de origen marino, como el traslado, la refrigeración, los tratamientos poscosecha, etc.

#### PLAN DE TRABAJO FUTURO DEL CCFH

8. Se ha actualizado el plan de trabajo futuro acordado por el CCFH en su 51.<sup>a</sup> reunión<sup>3</sup>, que se adjunta como Apéndice 3. Los cambios comprenden suprimir la fila correspondiente a las Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos, ya que el trabajo está en curso; añadir una fila para las Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos; añadir una fila para las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (sobre la que se ha solicitado asesoramiento a las JEMRA); añadir indicaciones sobre los documentos de debate que se han presentado con respecto a las directrices sobre *Vibrio* y virus; desplazar la fila correspondiente a las Directrices para el control de *Listeria monocytogenes* a la primera sección en la que hay información nueva para actualizar el documento; añadir más documentos del CCFH a la lista y reordenar los documentos de la sección con textos para los que no se dispone de información nueva. Además, se ha actualizado el plan de trabajo futuro para proporcionar información sobre los factores de ponderación.

9. El *Proceso por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) emprenderá sus trabajos* indica que también se deben evaluar, para determinar la necesidad de revisarlas, aquellas normas con más de cinco años de antigüedad o que contengan duplicidades o incoherencias con respecto a los códigos existentes. Después de actualizar los *Principios generales de higiene de los alimentos*, la Secretaría del Codex encargó un análisis de las normas y directrices del Codex para determinar en qué casos podría ser necesario alinearlas con dichos Principios. Se incluyen las observaciones de dicho análisis en lo relativo a las actualizaciones necesarias para el ajuste a los Principios generales de higiene de los alimentos.

---

<sup>3</sup> REP20/FH párrafo 120 y Apéndice VI.

## RECOMENDACIONES

10. Con respecto a las propuestas para preparar nuevas normas y códigos de prácticas de higiene, los miembros deberían revisar la propuesta de elaboración Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos (o un código de prácticas) (Apéndice 1) y la propuesta de actualización las *Directrices sobre la aplicación de los 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) (CX/FH 22/53/7 y Apéndice 2) con objeto de considerar si es adecuado que el CCFH emprenda nuevos trabajos en estos ámbitos, así como para valorar los criterios de clasificación que se deberían aplicar (Apéndice 3).

11. El CCFH, en su 53.<sup>a</sup> reunión, debería revisar su plan de trabajo futuro (Apéndice 3) con arreglo al "Proceso por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) emprenderá sus trabajos"<sup>4</sup> y, asimismo, se debería preparar para clasificar los proyectos marcados con un "Sí" 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).

12. En cuanto a la necesidad de alinear los textos actuales elaborados por el Comité con el texto revisado de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el CCFH, en su 53.<sup>a</sup> reunión, debería analizar la forma más eficiente de emprender este trabajo, especialmente en el caso de los textos para los que actualmente no estén previstas otras revisiones.

---

<sup>4</sup> <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee/related-information-documents/es/?committee=CCFH>

## DOCUMENTO DE PROYECTO

**ELABORACIÓN DE DIRECTRICES PARA LAS MEDIDAS DE CONTROL DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS EN LOS MERCADOS TRADICIONALES DE ALIMENTOS O CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LOS MERCADOS TRADICIONALES DE ALIMENTOS****1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma**

El nuevo trabajo propuesto de elaboración de *Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos* (o un *código de prácticas*) proporcionaría a los gobiernos nacionales y locales de todo el mundo un asesoramiento pertinente para velar por que los mercados tradicionales de alimentos se diseñen y gestionen de forma eficaz con el fin de promover la inocuidad de los alimentos que se venden en los mercados. Las directrices mundiales propuestas se basarían en cuatro orientaciones regionales para los alimentos vendidos en la vía pública con contenido sobre la gestión de los mercados y también podría ofrecer a los operadores de empresas de alimentos asesoramiento pertinente sobre manipulación de los alimentos, salud e higiene con el fin de velar por la inocuidad de los alimentos que se venden en los mercados.

Para mejorar la inocuidad de los alimentos es necesario prestar atención y apoyo a los mercados tradicionales de alimentos. Además de representar una importante fuente de alimentos, los mercados son lugares de reunión de la comunidad y un entorno ideal para compartir información sobre inocuidad de los alimentos, nutrición y salud comunitaria. El hecho de realizar un ejercicio normativo a nivel mundial para actualizar y armonizar las directrices dotará a las partes interesadas (reguladores, vendedores, OEA, consumidores) de herramientas para reforzar las capacidades en esos mercados con el objeto de que puedan proporcionar alimentos más inocuos y acceso al mercado y que contribuyan a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible para 2030.

**2. Pertinencia y oportunidad**

El Codex define los alimentos que se venden en la vía pública como "alimentos y bebidas listos para el consumo, preparados o comercializados por vendedores en las calles y otros lugares públicos similares para su consumo inmediato o posterior" (véanse las directrices y códigos de prácticas descritos en la Sección 6). Las directrices y códigos de prácticas del Codex también proporcionan definiciones para los "centros de venta de alimentos en la vía pública" y los "puestos de venta de alimentos en la vía pública" como aquellos lugares en la calle en los que se preparan, exhiben, sirven y venden alimentos al público. El término "mercados tradicionales" es más amplio y se utiliza para describir los espacios específicos en que los consumidores compran alimentos frescos para su preparación en casa y, con frecuencia, también alimentos preparados que se comercializan en la vía pública<sup>5</sup>.

Los mercados de alimentos al aire libre o "tradicionales" de los países de ingresos bajos y medios desempeñan un papel fundamental en la inocuidad de los alimentos y la nutrición. En algunas regiones, los investigadores estiman que hasta el 85% de los alimentos se compran en esos mercados<sup>6</sup>. Son una fuente especialmente importante de abastecimiento que permite a las poblaciones de bajos ingresos con inseguridad alimentaria acceder a alimentos frescos y altamente nutritivos, como frutas y verduras frescas.

Sin embargo, estos mercados suelen carecer de la infraestructura y las condiciones higiénicas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos. Los mercados informales pueden conllevar riesgos elevados en cuanto a los peligros transmitidos por los alimentos. Esto se debe a las deficientes infraestructuras con las que cuentan,

---

<sup>5</sup> DeWaal *et al*; *Regional Codex Guidelines and Their Potential to Impact Food Safety in Traditional Food Markets* [Las directrices regionales del Codex y sus posibles repercusiones en la inocuidad de los alimentos de los mercados tradicionales]; *Journal of Food Protection* (2022); <https://doi.org/10.4315/JFP-22-052>.

<sup>6</sup> Anenu, Kebede, Investigador, ILRI/Universidad de Addis Abeba, observaciones orales en la Asociación Internacional de Protección de los Alimentos, agosto de 2022. Véase también Tschirley, D., Reardon, T., Dolislager, M. y Snyder, J. (2015). *The Rise of a Middle Class in East and Southern Africa: Implications for Food System Transformation: The Middle Class and Food System Transformation in ESA*. [El ascenso de la clase media en el este y el sur de África: Consecuencias sobre la transformación del sistema alimentario: La clase media y la transformación del sistema alimentario en el este y el sur de África]. *Journal of International Development*, 27(5), págs. 628–646. <https://doi.org/10.1002/jid.3107>.

como un acceso limitado al agua potable, malas condiciones higiénicas y malas prácticas de almacenamiento, entre otras<sup>7</sup>.

Aunque cuatro comités regionales han estudiado los problemas de inocuidad de los alimentos vendidos en la vía pública, ninguno ha abordado específicamente las condiciones higiénicas de los mercados tradicionales de forma general. Aunque el contenido de las orientaciones regionales es útil, no cubre todos los aspectos de las operaciones que tienen lugar en los mercados y su cobertura es variable según la región. Ante la carga mundial de morbilidad de las enfermedades, que se estima en 600 millones de consumidores al año, la necesidad de mejorar las condiciones de los mercados tradicionales resulta acuciante. Teniendo en cuenta la importancia de los mercados tradicionales de alimentos en muchas zonas del mundo, una orientación mundial sería muy oportuna y ofrecería una importante protección para la salud de los consumidores. Además, dado que la inocuidad de los alimentos es de suma importancia para los diferentes países, una orientación actualizada y armonizada que permita abordar los peligros relacionados con los alimentos supondrá un incentivo para que los gobiernos aborden las condiciones de los mercados tradicionales existentes y los modernicen.

### 3. Principales cuestiones que se deben tratar

Una normativa, una inspección y una aplicación adecuadas de la inocuidad de los alimentos en los mercados tradicionales desempeñan un papel importante en la prevención y el control de las enfermedades transmitidas por los alimentos y las zoonosis, la mejora de la salud y de la inocuidad de los alimentos, así como el fortalecimiento de la economía. El texto propuesto de *Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos (o código de prácticas)* sería elaborado por el Comité, a través de un proceso de identificación de las cuestiones pertinentes relativas a la inocuidad de los alimentos que aparecen en las directrices y códigos de prácticas del Codex existentes para los alimentos vendidos en la vía pública. Un examen comparativo de las orientaciones regionales realizado en 2021 puso de manifiesto que existen numerosos ámbitos de contenido común en materia de inocuidad de los alimentos, así como también algunas lagunas en las directrices regionales existentes<sup>8</sup>. Los ámbitos comunes pertinentes e importantes para unas directrices mundiales armonizadas sobre los mercados tradicionales de alimentos son los siguientes:

- **Política y regulación** Entre los temas comunes cabe citar las funciones de las partes interesadas y las autoridades, la regulación y el control de los mercados y el registro de los vendedores.
- **Infraestructura de los mercados** Entre los temas comunes cabe citar el diseño y la infraestructura de los mercados y el mantenimiento y saneamiento en los mercados.
- **Manipulación de los alimentos** Entre los temas comunes cabe citar el abastecimiento y la manipulación de los alimentos en los mercados, los requisitos para la preparación de los alimentos y la protección y la venta de alimentos listos para el consumo.
- **Salud e higiene personal de los participantes en el mercado.**
- **Capacitación y sensibilización**

---

<sup>7</sup> Alves da Silva, S., Cardoso, R. de C. V., Góes, J. Â. W., Santos, J. N., Ramos, F. P., Bispo de Jesus, R., Sabá do Vale, R. y Teles da Silva, P. S. (2014). Street food on the coast of Salvador, Bahia, Brazil: A study from the socioeconomic and food safety perspectives [Los alimentos vendidos en la vía pública en el litoral de Salvador, Bahía, Brasil: Estudio desde el punto de vista socioeconómico y de la inocuidad de los alimentos]. *Food Control*, pág. 40 y 78–84. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.11.022>; Cortese, R. D. M., Veiros, M. B., Feldman, C. y Cavalli, S. B. (2016). Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianópolis, Brazil: A cross-sectional study [Inocuidad de los alimentos y prácticas de higiene de los vendedores durante la cadena de producción de los alimentos vendidos en la vía pública en Florianópolis, Brasil: estudio transversal]. *Food Control*, pág. 62 y 178–186. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.10.027>; Gadaga, T. H., Samende, B. K., Musuna, C. y Chibanda, D. (2008). The microbiological quality of informally vended foods in Harare, Zimbabwe [La calidad microbiológica de los alimentos vendidos informalmente en Harare, Zimbabwe]. *Food Control*, 19(8), págs. 829–832. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2007.07.016>; Muyanja, C., Nayiga, L., Brenda, N. y Nasinyama, G. (2011). Practices, knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda. [Prácticas, conocimientos y factores de riesgo de los vendedores de alimentos en la vía pública en Uganda]. *Food Control*, 22(10), págs. 1551–1558. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.01.016>.

<sup>8</sup> DeWaal *et al*, *Regional Codex Guidelines and Their Potential to Impact Food Safety in Traditional Food Markets* [Las directrices regionales del Codex y sus posibles repercusiones en la inocuidad de los alimentos de los mercados tradicionales]; *Journal of Food Protection* (2022); <https://doi.org/10.4315/JFP-22-052>.

Además de este contenido pertinente, la OMS y la FAO han publicado recomendaciones dirigidas a los gobiernos sobre la supervisión de los mercados tradicionales. Este asesoramiento podría servir asimismo como punto de partida para elaborar unas directrices mundiales armonizadas para los mercados tradicionales de alimentos.

#### **4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**

*4.1 Es necesario revisar el texto para cumplir el criterio general: La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos, y teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo que se hayan identificado.*

Los mercados tradicionales de alimentos proporcionan a los consumidores tanto los ingredientes para preparar comidas en sus hogares como alimentos totalmente preparados y listos para el consumo. Las condiciones de los mercados, como el acceso a agua limpia, la gestión de los residuos y la proximidad de animales vivos, pueden provocar la propagación de patógenos alimentarios y una manipulación no inocua de los alimentos. Las condiciones y prácticas que favorecen la inocuidad de los alimentos son vitales tanto en lo que se refiere a ingredientes crudos como para alimentos preparados.

Los mercados de alimentos (tradicionales, informales y de productores) constituyen una importante fuente de alimentos nutritivos y culturalmente adecuados que contribuyen a la inocuidad de los alimentos de miles de millones de personas en todo el mundo. Los mercados tienen asimismo una función social fundamental como espacios en los que la gente compra sus alimentos y se encuentra con otras personas. Suponen una fuente de ingresos para la comunidad y atraen al turismo<sup>9</sup>. Se calcula que cada día 2500 millones de personas en el mundo consumen alimentos que se venden en la vía pública. Son una fuente de ingresos para un gran número de personas, principalmente mujeres<sup>10</sup>.

Además de proporcionar normas a los gobiernos, algunas de las orientaciones regionales ofrecen consejos útiles a las empresas alimentarias pequeñas o menos desarrolladas, tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo, objetivo que se debería mantener en el nuevo trabajo.

*4.2 Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles que obstaculizan el comercio internacional*

Aunque no existe un estudio de las legislaciones nacionales sobre los mercados tradicionales, las lagunas que se han detectado en las directrices regionales para los alimentos vendidos en la vía pública son indicativas de las carencias que pueden existir en las legislaciones nacionales. Así, el código de prácticas para América Latina contiene información específica sobre la manipulación de alimentos pertinente para los vendedores de alimentos en la vía pública, pero no menciona requisitos relativos a la infraestructura de los mercados.

*4.3 Trabajos ya realizados por otras organizaciones internacionales en este ámbito*

La Alianza Mundial para la Mejora de la Nutrición ha llevado a cabo una investigación sobre las normas que se aplican a los mercados tradicionales de alimentos, entre otras, una revisión comparativa de los cuatro textos regionales sobre alimentos vendidos en la vía pública. También ha examinado los documentos de la OMS y la FAO susceptibles de aportar información al trabajo del Comité sobre los mercados tradicionales, entre otros, los elaborados durante el COVID para abordar las condiciones de los mercados que manipulan animales vivos<sup>11</sup>.

*4.4 Posibilidades de normalización del objeto de la propuesta*

Las cuatro orientaciones regionales para los alimentos vendidos en la vía pública se solapan en numerosos ámbitos, lo que indica que sería posible una normalización mundial.

---

<sup>9</sup> Cartel del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de la FAO y la OMS sobre los mercados tradicionales de alimentos.

<sup>10</sup> Cartel del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2022 de la FAO y la OMS sobre la venta de alimentos en la vía pública.

<sup>11</sup> Véase <https://www.gainhealth.org/resources/reports-and-publications/regional-codex-guidelines-and-their-potential-impact-food-safety>. Esta investigación también se adaptó para el *Journal of Food Protection*, citado anteriormente.

#### 4.5 Consideración de la magnitud mundial del problema o asunto

Los mercados tradicionales de alimentos existen en todo el mundo y proporcionan alimentos frescos asequibles a muchos miles de millones de consumidores. En los países de ingresos bajos y medios, los mercados tradicionales de alimentos pueden constituir la principal fuente de alimentos de los hogares y proporcionan empleo a muchos miembros de la comunidad. Para los consumidores que viven en países de ingresos bajos y medios, los mercados tradicionales son, con frecuencia, su principal fuente de alimentos frescos, como carne, pescado, frutas y verduras.

El texto propuesto de *Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos*, como norma mundial armonizada, podría ofrecer a los gobiernos un asesoramiento pertinente que repercutiría en las condiciones y prácticas del mercado con el fin de lograr una mayor inocuidad de los alimentos y un control más eficiente de los mismos.

### 5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto está directamente relacionado con varias metas estratégicas del Plan estratégico del Codex para 2020-2025.

#### Meta 1 Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas

El COVID-19 puso de manifiesto la importancia de abordar las condiciones de los mercados tradicionales de alimentos, donde confluyen alimentos, personas y animales. El Codex, a través de sus comités regionales, nunca ha abordado directamente las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos en los mercados tradicionales, aunque su trabajo sobre los alimentos vendidos en la vía pública ofrece indirectamente algunas orientaciones al respecto.

#### Meta 2 Elaborar normas fundadas en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos del Codex

El análisis de riesgos aplicado a la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria es una disciplina internacionalmente aceptada y forma parte integral de cualquier sistema de control de la inocuidad de los alimentos bien diseñado. Nuestro objetivo es lograr, gracias a la participación activa de expertos científicos y técnicos de numerosos miembros y observadores del Codex, una norma mundial armonizada que aborde los avances en el ámbito de la gestión de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos referidos a los mercados tradicionales.

#### Meta 3 Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex

La elaboración de normas importantes para muchos países sobre la gestión del comercio nacional de alimentos permitirá al Codex aumentar su relevancia en los países de ingresos bajos y medios en los que los mercados tradicionales de alimentos desempeñan un papel vital en la distribución de alimentos.

#### Meta 4 Favorecer la participación de todos los miembros del Codex a lo largo del proceso de establecimiento de normas

La elaboración de orientaciones armonizadas para los mercados tradicionales ya ha recabado el apoyo de países de tres regiones del Codex. Este nuevo trabajo debería suscitar un gran interés y una amplia participación de todos los miembros, con el objetivo de producir un documento fácil de usar que se pueda adoptar y aplicar lo más ampliamente posible. Presta una atención específica a las actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos que realizan las pequeñas empresas, así como a los países en desarrollo.

#### Meta 5 Mejorar los sistemas y las prácticas de gestión del trabajo que contribuyen al cumplimiento eficiente y efectivo de todas las metas del Plan estratégico

Es necesario que el trabajo del Codex sea más rápido y eficiente, para proporcionar a los miembros y a las organizaciones internacionales las normas, directrices y recomendaciones que necesitan. Durante la elaboración de estas directrices armonizadas, todos los documentos de trabajo y los debates electrónicos se distribuirán de manera oportuna y transparente, mediante tecnologías basadas en la web accesibles para todos.

Esta meta estratégica es uno de los objetivos centrales del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, ya que proporcionará una base sólida para todos los trabajos del Codex relacionados con la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales.

### 6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

Aunque existen cuatro orientaciones regionales del Codex sobre la reglamentación de los alimentos vendidos en la vía pública, no existen orientaciones específicas para los mercados tradicionales de alimentos en los que a

menudo se venden en el mismo lugar tanto alimentos crudos como preparados. En conjunto, las orientaciones regionales para los alimentos vendidos en la vía pública contienen información importante para la reglamentación de los mercados tradicionales de alimentos. Sin embargo, si se toman por separado, las lagunas detectadas en cada uno de estos documentos del Codex muestran que son necesarias unas directrices mundiales.

A continuación, se enumeran las orientaciones regionales:

- Directrices regionales del Codex para la formulación de medidas de control de los alimentos que se venden en la vía pública (África), CXG 22R-1997.
- Código regional de prácticas de higiene del Codex para la elaboración y venta de alimentos en las calles (América Latina y el Caribe), CXC 43R-1995, revisado en 2001.
- Código regional de prácticas del Codex para los alimentos vendidos en la vía pública (Cercano Oriente), CXC 71R-2013.
- Código regional de prácticas de higiene del Codex para los alimentos que se venden en la vía pública en Asia, CXC 76R-2017.

Muchos de los temas que se abordan en estas cuatro orientaciones regionales para los alimentos vendidos en la vía pública son pertinentes para los mercados tradicionales de alimentos y numerosas cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos se solapan entre sí. Sin embargo, el enfoque varía mucho entre las distintas orientaciones regionales. Así, las directrices africanas contienen consejos específicos sobre la infraestructura del mercado y las prácticas de limpieza, mientras que el código de prácticas para América Latina cuenta con un escaso contenido sobre estos aspectos, aunque ofrece información más completa sobre la manipulación de los alimentos crudos en el mercado. A la hora de elaborar un texto uniforme del Codex para cubrir de forma más extensa la cuestión de los mercados tradicionales de alimentos, se deberían tener en cuenta cada una de las orientaciones regionales.

El texto propuesto de *Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos/Código de prácticas de higiene para los mercados tradicionales de alimentos* (o *código de prácticas*) proporcionará asesoramiento sobre la reglamentación relativa a la inocuidad de los alimentos y las actividades de supervisión pertinentes para los mercados tradicionales de alimentos en los que a menudo se venden tanto alimentos crudos como preparados. Se basará en las directrices regionales actuales mencionadas anteriormente, que abarcan los alimentos vendidos en la vía pública y, si el Comité así lo decide, podrá coexistir con esas directrices<sup>12</sup>. Si el Comité decide sustituir las directrices regionales, los alimentos vendidos en la vía pública también se podrían incluir en este nuevo texto.

## **7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

La FAO y la OMS podrían facilitar este trabajo revisando sus recomendaciones sobre los mercados tradicionales de alimentos y determinando si existe información útil para abordar la inocuidad de los alimentos que el Comité debería tener en cuenta. Asimismo, varias organizaciones observadoras del Codex están dispuestas a aportar su experiencia para contribuir a la mejora del contenido del documento o para facilitar su uso.

## **8. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar estas contribuciones**

Se espera que las organizaciones observadoras del Codex, como la Alianza Mundial para la Mejora de la Nutrición y el Foro de Bienes de Consumo, realicen aportaciones técnicas. Dichas aportaciones son importantes, ya que estas organizaciones estarían entre las que defenderían y aplicarían una orientación armonizada.

## **9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por parte de la Comisión**

Sus partidarios proponen que se considere el siguiente calendario:

- 53.<sup>a</sup> reunión del CCFH (2022): Respaldo de la propuesta de nuevo trabajo por parte del CCFH.

---

<sup>12</sup> Observamos que algunos de los textos de las directrices regionales no se han actualizado recientemente (por ejemplo, las directrices para África se actualizaron por última vez en 1997 y el Código de prácticas para América Latina se actualizó en 2001).



- 46.º período de sesiones de la CAC (2023): Aprobación del nuevo trabajo por parte de la CAC.
- 54.ª reunión del CCFH (2023): Fecha de inicio – documento de debate y proyecto de directrices/código de prácticas en el trámite 3.
- 55.ª reunión del CCFH (2024): Adopción en el trámite 5.
- 48.º período de sesiones de la CAC (2025): Adopción en el trámite 8.

## DOCUMENTO DE PROYECTO

### DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES SOBRE LA APLICACIÓN DE LOS 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)

#### 1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El propósito del trabajo es revisar y actualizar las Directrices sobre la aplicación de los 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) con el fin de proporcionar alternativas para la gestión del riesgo basadas en el asesoramiento científico más reciente de la FAO/OMS e incorporar algunos aspectos pertinentes de la revisión de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXG 1-1969)

No se modificará el ámbito de aplicación previsto en las directrices respecto a las directrices originales.

#### 2. Pertinencia y oportunidad

En una reunión de trabajo de expertos de la FAO y la OMS<sup>13</sup> celebrada en 2019 se señalaron varios acontecimientos importantes que se habían producido en la última década: 1) La aparición de cepas altamente patógenas, en particular la cepa *V. parahaemolyticus* del noroeste del Pacífico (ST36), que se ha extendido a la costa este de los Estados Unidos de América, Europa, América del Sur y Nueva Zelanda. La propagación pandémica de estas cepas altamente patógenas suscita preocupación en todo el mundo en relación con la inocuidad de los alimentos de origen marino. 2) En respuesta al cambio climático, se ha producido una importante propagación geográfica en cuanto a los lugares en los que se han notificado infecciones por *Vibrio* vinculadas a alimentos de origen marino, con una tendencia general a la propagación hacia los polos de los casos de *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus*. Concretamente, en la última década se ha producido un aumento de las enfermedades notificadas, así como una expansión geográfica de las infecciones de transmisión alimentaria asociadas a estas bacterias en regiones en las que anteriormente no se habían notificado infecciones. 3) A nivel mundial, el aumento de la población de riesgo, la mayor densidad de población en las regiones costeras y las mejoras en el diagnóstico de las infecciones también pueden haber contribuido al aumento de los casos notificados. 4) Una serie de nuevos enfoques relativos a las mejores prácticas, como el tratamiento a alta presión, las limitaciones horarias para cosechar, el traslado y los controles de temperatura, ofrecen al parecer enfoques eficaces y rentables para reducir los riesgos para la salud humana poscosecha asociados a estos patógenos. Por último, 5) una serie de métodos nuevos, como los que utilizan la genómica y las imágenes por satélite, proporcionan medios novedosos para complementar los enfoques mencionados en anteriores ejercicios de evaluación de riesgos para estos patógenos de importancia mundial transmitidos por los alimentos. La nueva información científica proporcionada por la FAO/OMS justifica la necesidad y la oportunidad de la revisión de las directrices.

La nueva información proporcionada por la FAO/OMS puede ofrecer importantes beneficios a las autoridades competentes y a las empresas alimentarias a la hora de minimizar el riesgo asociado a los *Vibrio* patógenos.

Aunque es probable que los principios fundamentales del documento original (CXG 73-2010) continúen siendo en gran medida los mismos, la orientación práctica relativa a la aplicación específica de las medidas de control ayudará a las autoridades nacionales competentes a reducir la carga de la vibriosis transmitida por los alimentos y a velar por una práctica leal en el comercio internacional de alimentos de origen marino.

---

<sup>13</sup> FAO y OMS, 2021. Advances in science and risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* associated with seafood [Progresos científicos e instrumentos de evaluación de riesgos de *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* relacionados con los alimentos de origen marino: informe de la reunión]. Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 35. Roma (solo disponible en inglés) <https://doi.org/10.4060/cb5834en>

### 3. Principales cuestiones que se deben tratar

El nuevo trabajo tiene por objeto actualizar las Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de *Vibrio* en los alimentos de origen marino, basándose en la información científica más reciente. Estas directrices proporcionarán orientación sobre la determinación de las alternativas de gestión del riesgo y las herramientas de gestión del riesgo más adecuadas.

El nuevo trabajo tendrá en cuenta factores pertinentes para el control de *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus*, entre otros, los siguientes:

- Los métodos de vigilancia microbiológica, en particular, los enfoques de base molecular.
- Los datos científicos más actualizados, en particular, la información sobre nuevas cepas patógenas y su difusión geográfica e incidencia clínica.
- Los métodos de detección y caracterización de *Vibrio*.
- Las técnicas basadas en la teledetección para medir variables como la temperatura y la salinidad, el cambio climático.
- Las intervenciones prácticas que se pueden realizar para reducir los riesgos de vibriosis asociados al consumo de alimentos de origen marino, como el traslado, la refrigeración, los tratamientos poscosecha, etc.

### 4. Evaluación con respecto a los *criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

#### Criterio general

**La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo que se hayan identificado.**

El nuevo trabajo propuesto apoyará a las autoridades competentes y a los operadores de empresas de alimentos a la hora de realizar intervenciones prácticas que se puedan utilizar para reducir el riesgo de vibriosis.

#### Criterios aplicables a las cuestiones generales

**a) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.**

Contar con una orientación más del Codex podría ayudar a los países a modificar su legislación para reducir el riesgo de vibriosis y respaldar prácticas leales en el comercio internacional de alimentos de origen marino.

**c) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental.**

El Codex ya ha emprendido trabajos de gestión de riesgos sobre *Vibrio* spp. en los alimentos de origen marino.

**e) Examen de la magnitud a nivel mundial del problema o la cuestión.**

Existe cierta evidencia de la propagación mundial de las cepas patógenas de *Vibrio*. La orientación del Codex contribuye de forma decisiva a reducir la carga que supone la vibriosis para la salud pública mundial.

### 5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto está directamente relacionado con los objetivos de la Comisión del Codex Alimentarius. A saber, las metas 1 y 5 del Plan estratégico del Codex para 2020-2025, para "Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas" y para "Mejorar los sistemas y las prácticas de gestión del trabajo que contribuyen al cumplimiento eficiente y efectivo de todas las metas del Plan estratégico". En particular, este trabajo es pertinente para el objetivo estratégico 1.2 "Establecer el orden de prioridad de las necesidades y las nuevas cuestiones", cuyo logro es una "Respuesta oportuna del Codex a las cuestiones emergentes y a las necesidades de los miembros". Este trabajo abordará la falta de orientación, en particular sobre el uso y la aplicación coherente de los sistemas de auditoría y verificación a distancia.

**6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex, así como otros trabajos en curso**

La modificación de las orientaciones específicas sobre *Vibrio* patógenos será complementaria a los textos del CCFH existentes. Incluye los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXG 1-1969).

**7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

No se requiere en este momento, aunque durante la revisión, es posible que el CCFH necesite asesoramiento científico adicional.

**8. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar estas contribuciones**

No se requiere en este momento.

**9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el trámite 5, y la fecha propuesta para adopción por parte de la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años.**

Sujeto a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 46.º período de sesiones en 2023, se espera que el nuevo trabajo pueda acelerarse (es decir, dentro de dos reuniones del CCFH).

## APÉNDICE 3

## PLAN DE TRABAJO FUTURO DEL CCFH

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) <sup>14</sup>	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) <sup>15</sup>	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos (o código de prácticas)	N/A	Sí			Sí Documento de debate (CRD26) de la 52.ª reunión del CCFH; documento de proyecto de la 53.ª reunión del CCFH	Quizás		
<i>Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino (CXC 73- 2010)</i>	2010	Sí			Documento de debate – tema 7 del programa de la 53.ª reunión del CCFH CX/FH 22/53/7; documento de proyecto del Apéndice 2		Habrá que revisar la estructura, que se basa en las antiguas secciones de los Principios generales, para alinearla con el documento revisado.  Enmienda de forma: en lo relativo al agua se debería hacer referencia a la Sección 7.3 revisada de los Principios generales y a la serie 33 de ERM a modo de orientación (y, en última instancia, a las Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción de alimentos).	

<sup>14</sup> 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.

<sup>15</sup> 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.

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) <sup>14</sup>	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) <sup>15</sup>	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
<i>Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo (CXG 78-2011)</i>	2011	Sí			No	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 para preparar una actualización.		
<i>Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos (CXC 80-2020)</i>	2019	Sí			No		El CCFL se reúne en mayo de 2023 y abordará 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. El CCFH debería prever la necesidad de revisar este documento en un futuro próximo.	
<i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos (CXG 79-2012)</i>	2012	Sí			Documento de debate – tema 8 del programa de la 53.ª reunión del CCFH CX/FH 22/53/8		Habrà que revisar la estructura, que se basa en las antiguas secciones de los Principios generales, para alinearla con el documento revisado.	

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) <sup>14</sup>	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) <sup>15</sup>	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
Directrices para elaborar criterios basados en el rendimiento para los métodos microbiológicos <sup>16</sup>	N/A	No <sup>17</sup>						
Código de prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales	N/A	Sí	8	5	Sí <sup>18</sup>			13
<i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos (CXG 61-2007)</i>	2009	Sí			No		Informe de las JEMRA, <i>Listeria monocytogenes</i> in ready-to-eat (RTE) food: attribution, characterization and monitoring: meeting report [ <i>Listeria monocytogenes</i> en los alimentos listos para el consumo (LPC): atribución, caracterización y vigilancia: informe de la reunión].  La FAO/OMS debería realizar una evaluación completa de la granja a la mesa del riesgo de <i>Listeria monocytogenes</i> en los alimentos.  El texto debería ajustarse a las secciones revisadas de los Principios generales y a la nueva redacción de los encabezados.	
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 alinearlos con otros documentos.								

<sup>16</sup> Revisión de los métodos del documento *Métodos generales para la detección de alimentos irradiados* (CXS 231-2001) para determinar si son adecuados a los fines previstos y su posible transformación en criterios basados en el rendimiento. (Véase el CRD3 de la 51.ª reunión del CCFH, donde se añadió al plan de trabajo futuro)

<sup>17</sup> Se ha cambiado, antes era "sí". Véase el Apéndice 1 del documento CX/FH 22/53/2 para saber por qué no es posible establecer criterios basados en el rendimiento para estos métodos de detección de alimentos irradiados.

<sup>18</sup> 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.

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) <sup>14</sup>	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) <sup>15</sup>	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 los alimentos con bajo contenido de humedad (CXC 75-2015)</i>	2018	No					Se deberían 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					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					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					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 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						
<i>Directrices para el control de Taenia Saginata en la carne de ganado bovino de cría (CXG 85-2014)</i>	2014	No						
<i>Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos (CXG 30-1999)</i>	2014	No					Se debería actualizar la definición de peligro.  La identificación del peligro debería hacer referencia a los Principios generales como punto de partida.	



Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) <sup>14</sup>	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) <sup>15</sup>	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
<i>Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG 21-1997)</i>	2013	No					<p>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."</p> <p>La Sección 4.12 se debería actualizar para hacer referencia a la Sección 7.4 del documento revisado de los Principios generales.</p>	
<i>Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (CXC 33-1985)</i>	2011	No					<p>La referencia a los Principios generales debería estar fechada (CXC 1-1969).</p> <p>El HACCP debería remitir a los Principios generales revisados.</p> <p>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.</p>	

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) <sup>14</sup>	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) <sup>15</sup>	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 los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños (CXC 66-2008)</i>	2009	No					<p>Se debería actualizar el formato de las diferentes secciones para que se ajuste al de las secciones revisadas de los Principios generales.</p> <p>Se debería revisar el HACCP para ajustarlo al uso revisado de las BPH de los Principios generales y de HACCP. Suprimir la referencia al anexo sobre HACCP.</p>	
<i>Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CXC 57-2004)</i>	2009	No					<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 del "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 generales revisados y los consejos sobre el agua.</p>	

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) <sup>14</sup>	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) <sup>15</sup>	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
<i>Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (GRM) (CXG 63-2007)</i>	2008	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, CL, etc.); 6.1.2: debería hacer referencia a los Principios generales como documento de orientación para otros documentos y directrices específicos.</p>	

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) <sup>14</sup>	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) <sup>15</sup>	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 los huevos y los productos del huevo (CXC 15-1976)</i>	2007	No					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.  Se deberían actualizar en todo el documento el contenido y las secciones de los Principios generales a 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)<sup>19</sup></i>	2005	No					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					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.	

<sup>19</sup> Código elaborado por el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne.

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) <sup>14</sup>	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) <sup>15</sup>	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 las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CXC 48-2001)</i>	2001	No					<p>Se debería actualizar la referencia a los Principios generales para que sea coherente con los requisitos (eliminar la Rev. 3).</p> <p>Las secciones deberían volver a alinearse con las secciones de los Principios generales 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>	

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) <sup>14</sup>	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) <sup>15</sup>	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					<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> <p>Apéndice sobre barreras: se debería revisar teniendo en cuenta el texto sobre el HACCP del Capítulo 2 de los Principios generales revisados.</p>	
<i>Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén (CXC 46-1999)</i>	1999	No					<p>Es necesario volver a alinear las secciones con los Principios generales revisados.</p> <p>Se debería revisar la Sección 5.1 de acuerdo con el Capítulo 2 sobre HACCP de los Principios generales revisados</p>	
<i>Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los</i>	1993	No					Se deberían actualizar las referencias a los Principios generales (la primera referencia a los Principios	

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) <sup>14</sup>	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) <sup>15</sup>	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
<i>servicios de comidas para colectividades</i> (CXC 39-1993)							<p>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 revisados y que se complementen. Se deberían actualizar las 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</p>	

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) <sup>14</sup>	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) <sup>15</sup>	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
							colectividades y debería remitir a los Principios generales revisados.	
<i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CXC 23-1979)</i>	1993	No					(CXC 23-1979): 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). (CXC 40-1993): Se deberían actualizar las referencias a los Principios generales para alinearlas con 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	
<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 (CXG 17-1993)<sup>20</sup></i>	1993							
<i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva (CXC 2-1969)<sup>15</sup></i>	1969							

<sup>20</sup> Documentos elaborados por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.



Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) <sup>14</sup>	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) <sup>15</sup>	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
							revisados. Se debería alinear el texto relativo al agua con los Principios generales revisados. (CXC 2-1969): 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 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. 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.	
<i>Código de prácticas de higiene para la elaboración de ancas de rana</i> (CXC 30-1983)	1983	No					<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. Se deberían aplicar las BPA y el HACCP a todo el documento según corresponda, de acuerdo con los Principios generales revisados.</p>	