

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) celebró su 51.^a reunión en Cleveland, Ohio, Estados Unidos de América, del 4 al 8 de noviembre de 2019, por amable invitación del Gobierno de Estados Unidos de América. El Dr. José Emilio Esteban, director científico del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos de la Oficina de Ciencias de la Salud Pública del Departamento de Agricultura de Estados Unidos presidió la reunión, a la que asistieron 59 países miembros, una organización miembro y 15 organizaciones observadoras. Se adjunta la lista de participantes en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN¹

2. La Dra. Mindy Brashears, subsecretaria para la Inocuidad de los Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos pronunció el discurso de apertura titulado "Unir la ciencia y la política para garantizar la inocuidad de los alimentos". Destacó la importancia de tomar decisiones basadas en datos científicos a la hora de elaborar políticas adecuadas para garantizar la inocuidad de los alimentos.
3. La Sra. Mary Frances Lowe, coordinadora del Codex para Estados Unidos, también se dirigió al Comité.
4. El Comité guardó un minuto de silencio en memoria de la difunta Dra. Amy Gassama, que había actuado como delegada de Senegal y había realizado una gran contribución al CCFH durante muchos años.

División de competencias²

5. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea (UE) y sus Estados miembros, de conformidad con el artículo II, párrafo 5, del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)³

6. El Comité aprobó el programa.

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX (tema 2 del programa)⁴

7. El Comité tomó nota de las cuestiones a título informativo y adoptó las siguientes decisiones.

Cuestiones derivadas por la 40.^a reunión del CCMAS

8. El Comité observó que las solicitudes del Comité sobre métodos de análisis y toma de muestras (CCMAS) contribuirían a que la *Norma general sobre los métodos de análisis y de muestreo* (CXS 234–1999) se convirtiera en una fuente única de información más fácil de utilizar en relación a todos los métodos analíticos del Codex y acordó lo siguiente:
 - Solicitar a la Secretaría del Codex que proporcione enlaces a los textos pertinentes del CCFH en los que figuren métodos de análisis de ensayos para su inclusión en CXS 234; y
 - En principio, transferir los métodos que figuran en los *Métodos generales para la detección de alimentos irradiados* (CXS 231–2001) a CXS–234; tomó nota además de la oferta de Brasil de examinar los métodos de CXS–231 para determinar su idoneidad para los fines previstos y su posible conversión a criterios numéricos de rendimiento de los métodos para su examen por la 52.^a reunión del CCFH.
9. El Comité observó asimismo que las decisiones anteriores no afectarían al mandato del CCFH con respecto a los métodos de análisis.

ASUNTOS PLANTEADOS EN EL TRABAJO DE LA FAO Y LA OMS (TAMBIÉN DE LAS JEMRA) (tema 3 del programa)⁵

10. El representante de la FAO presentó, en nombre de la FAO y la OMS, un resumen del trabajo realizado desde la 50.^a reunión del CCFH y de la futura labor conjunta de la FAO y la OMS relacionada con el CCFH. En el documento CX/FH 19/51/3 figura un breve resumen de cada actividad.

Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)

11. El representante informó que la INFOSAN continúa reaccionando rápidamente ante los acontecimientos relacionados con la inocuidad de los alimentos en todo el mundo. La segunda reunión mundial de la INFOSAN se celebrará en diciembre de 2019.

¹ CRD22 (discursos de apertura)

² CRD1 (División de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros).

³ CX/FH 19/51/1

⁴ CX/FH 19/51/2

⁵ CX/FH 19/51/3

Informe sobre las actividades de la FAO/OMS y las JEMRA

12. El representante informó al Comité de lo siguiente:

- En 2019, las JEMRA publicaron varios informes de reuniones sobre la atribución de fuentes de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (ECTS) y sobre la *inocuidad y calidad del agua utilizada en la producción y elaboración de alimentos*. En 2019, está prevista, asimismo, la publicación de un tercer documento, Resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos: el papel del medio ambiente, los cultivos y los biocidas.
- En 2019, se celebraron tres reuniones de las JEMRA sobre los siguientes temas: i) metodologías para la evaluación de riesgos microbiológicos, ii) *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* en los alimentos de origen marino y iii) calidad microbiológica del agua utilizada en la producción y elaboración de frutas y hortalizas frescas. El documento sobre metodologías para la evaluación de riesgos microbiológicos estaría disponible para recabar observaciones públicas antes de su finalización. En los resultados de la reunión sobre *Vibrio* se identificó nueva información que el Comité podría desear examinar y considerar en un nuevo trabajo a fin de revisar 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).

Calendario futuro de las JEMRA

13. El representante informó que, en respuesta a las peticiones de asesoramiento científico transmitidas por el CCFH en su 50.^a reunión, las JEMRA habían programado reuniones para 2020 sobre i) control e intervención en ECTS y ii) alérgenos. Las JEMRA también convocarían una reunión sobre *Listeria monocytogenes* para proporcionar una síntesis actualizada de la atribución y los métodos de análisis aplicados a la inocuidad de los alimentos para este patógeno.
14. Se informó al Comité que ya estaba en curso la planificación de la reunión para 2021. Entre los temas provisionales que se está considerando abordar figuran: i) el agua utilizada en la producción de alimentos; ii) la inocuidad microbiológica de las frutas y hortalizas frescas; y iii) las reuniones de seguimiento sobre la *Listeria monocytogenes* y los alérgenos, según sea necesario.
15. Se había previsto para 2022 una reunión sobre la evaluación del riesgo microbiológico de la ECTS en las semillas germinadas.
16. El representante subrayó el tiempo y la planificación anticipada necesarios para organizar las reuniones de asesoramiento científico e instó al Comité a que reflexionara sobre nuevos trabajos que pudiera requerir con vistas a fundamentar las decisiones previstas en futuras reuniones.
17. El representante, en nombre tanto de la FAO como de la OMS, expresó su agradecimiento a todos los países miembros que apoyaron la labor de los programas conjuntos FAO/OMS de asesoramiento científico, en particular de las JEMRA.

Conclusión

18. El Comité tomó nota de la información proporcionada por la FAO y la OMS y les agradeció sus respectivas contribuciones.
19. La presidencia destacó que las JEMRA ya estaban planificando reuniones con mucha antelación, para 2022. Instó asimismo al Comité a que considerara la posibilidad de proponer nuevos trabajos de revisión de los documentos pertinentes del Codex ya que los documentos de asesoramiento científico están más actualizados.

INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE) (tema 4 del programa)⁶

20. El Comité tomó nota de que no se proporcionó ningún documento actualizado sobre este tema.

⁶ CX/FH 19/51/4

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE LA GESTIÓN DE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS POR PARTE DE LOS OPERADORES DE EMPRESAS DE ALIMENTOS (tema 5 del programa)⁷

21. Estados Unidos de América presentó el tema y recordó que la CAC en su 42.º período de sesiones había adoptado el Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos en el trámite 5 y lo avanzó al trámite 6 para recabar observaciones. Recordó asimismo que en la 50.ª reunión del CCFH se había acordado solicitar a la FAO/OMS que convocase una consulta de expertos para proporcionar asesoramiento científico y se convino igualmente pedir asesoramiento al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) en relación a la idoneidad del uso de etiquetado preventivo de alérgenos.
22. En vista de la información recibida del CCFL y del nuevo trabajo en curso en dicho Comité, así como del hecho de que para finalizar el trabajo del CCFL y el código de prácticas se necesitaba asesoramiento científico, es posible que el anteproyecto del código de prácticas permanezca en el trámite 7 durante algún tiempo. Sin embargo, debido a que en el código de prácticas ya figuraba mucha información sobre la gestión de los alérgenos alimentarios, Estados Unidos, Australia y el Reino Unido propusieron las revisiones presentadas en el CRD4 para contribuir a que el documento avanzase al trámite 8. Observaron que en el futuro se podría revisar el código de prácticas, una vez que la FAO/OMS haya finalizado su asesoramiento científico y el CCFL haya terminado su trabajo sobre el etiquetado preventivo de alérgenos y la actualización de la lista de alimentos e ingredientes de la sección 4.2.1.4. de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
23. Estados Unidos de América informó además al Comité de que se había preparado un anteproyecto revisado del código de prácticas teniendo en cuenta las observaciones presentadas en el trámite 6 (CRD5) y propuso que el Comité considerara el CRD5 como base para el debate.

Debate

24. El Comité examinó el anteproyecto revisado del código de prácticas (CRD5) sección por sección y estuvo de acuerdo con la mayoría de las revisiones del CRD5, entre otras, las propuestas relacionadas con la supresión del texto relativo al etiquetado preventivo de alérgenos en todo el código de prácticas (incluida la definición de etiquetado preventivo de alérgenos). Por otra parte, el Comité realizó enmiendas de forma y varias modificaciones para mejorar la precisión, claridad y coherencia del Código.
25. Además, el Comité:
 - Transformó el párrafo 8, en el que se describe la enfermedad celíaca, en una nota al pie de página de una declaración del párrafo 10 en la que se indica que el gluten puede causar reacciones adversas en las personas con la enfermedad celíaca, ya que la enfermedad no es el objeto principal del código de prácticas.
 - Tomó nota de una propuesta de suprimir el término "espelta" de la lista de alimentos del párrafo 9 (y en el resto del Código), recordando la recomendación del CCFL de que el CCFH siguiera utilizando la lista de la sección 4.2.1.4 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) hasta que se obtuviera más asesoramiento de la FAO/OMS. Incluyó un punto en la sección de los objetivos sobre controles para prevenir o reducir al mínimo la posibilidad de la presencia de alérgenos no deseados en los alimentos debido a errores a lo largo de la cadena alimentaria.
 - Observó que el contenido del párrafo 18 no se ajustaba a la sección sobre los *Factores que contribuyen a la exposición*, sino que estaba más relacionado con las responsabilidades de las empresas alimentarias, y se acordó incluir este párrafo en una nueva sección titulada *Responsabilidades de las empresas alimentarias*.
 - Examinó una propuesta de incorporar también la cultura de inocuidad de los alimentos a la sección *Factores que contribuyen a la exposición*, pero convino en que estaba adecuadamente regulada por los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CXC 1-1969) (véase el tema 6 del programa), al tiempo que observó que este Código debería utilizarse junto con CXC 1-1969.

⁷ REP19/FH Apéndice III; CX/FH 19/51/5; CX/FH 19/51/5-Add.1 (India, Nueva Zelandia, Nigeria, Senegal, Tanzania, la Unión Europea, la Comunidad del África Oriental y la Comunidad Económica de Estados de África Occidental (CEDEAO); CRD4 (Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos (propuesta formulada por las presidencias del GTE sobre las secciones relacionadas con el etiquetado preventivo de alérgenos alimentarios)); CRD5 (Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos (revisado)); CRD13 (República Dominicana); CRD14 (Uganda); CRD16 (Filipinas); CRD17 (Benin); CRD19 (Senegal); CRD20 (UA); CRD21 (Mali); CRD24 (Egipto).

- Señaló que los alimentos que se venden en la calle están incluidos en los servicios de restauración. Con respecto a la preocupación de que no se debería aplicar el mismo nivel de control a los alimentos vendidos en la calle que a los otros servicios de restauración, por ejemplo, los restaurantes, aclaró que el Código debía utilizarse conjuntamente con los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CXC 1-1969), que proporcionan suficiente flexibilidad a las empresas alimentarias pequeñas o menos desarrolladas.
- Se agregó "mapa de alérgenos" y "documentación de HACCP" como registros de fabricación.

Conclusión

26. El Comité acordó lo siguiente:

- Remitir el código de prácticas al trámite 8 para su adopción por la CAC en su 43.º período de sesiones (Apéndice II);
- Informar al CCFL sobre el estado del trabajo; y
- Acordó que se podría revisar el código de prácticas una vez el CCFL haya finalizado el trabajo sobre el etiquetado preventivo de alérgenos y la FAO/OMS haya brindado su asesoramiento.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LOS *PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS* (CXC 1-1969) Y DE SU ANEXO SOBRE EL HACCP (tema 6 del programa)⁸

27. El Reino Unido, en calidad de presidente del grupo de trabajo presencial (GTP), hablando también en nombre de los copresidentes, Estados Unidos de América, Francia, Ghana, India y México, presentó su informe (CRD2). Tras resumir el consenso alcanzado por el GTP, explicó que, debido a limitaciones de tiempo, el GTP no había finalizado su examen de i) las secciones 2, 3.1 a 3.7 y 3.11.2 a 3.13 del segundo capítulo; ii) el anexo y los diagramas; y iii) la estructura de las directrices. Se destacó además que el GTP no logró alcanzar un consenso en relación a dos aspectos, a saber, la definición de operador de empresas de alimentos y los nuevos textos de la sección 7.2.1 sobre la estimación de la vida útil de los alimentos.
28. El Comité tomó nota de que el presidente del GTP también había llevado a cabo debates informales sobre el anexo y los diagramas al margen de la reunión, con el fin de incorporar todas las observaciones recibidas, si procedía.

Debate

29. El Comité examinó el documento revisado que figura en el documento CRD2 sección por sección.
30. El Comité acordó sustituir: i) el término inglés *disposing* y *disposal* por *disposition* [Nota del traductor: en español procedería sustituir "eliminar" por "eliminación"]; ii) "pérdida de control" por "desviación"; y iii) "la siguiente persona/OEA" por "el siguiente OEA" en todo el documento.
31. El Comité examinó el documento CRD2, estuvo de acuerdo con la mayoría de las revisiones y, además de las enmiendas de forma, introdujo modificaciones adicionales en aras de la flexibilidad, la claridad y la exhaustividad, y formuló las siguientes observaciones y decisiones.⁹

Principio general – (vii)

32. En respuesta a la sugerencia de agregar la expresión "en el proceso o en el entorno de elaboración" en la segunda línea después de "un cambio significativo" y "o nueva legislación" en la cuarta línea después de "nuevos conocimientos científicos", el presidente del GTP aclaró que la primera propuesta limitaría la intención de la declaración y que la cuestión de la nueva legislación ya se había abordado en el párrafo 14.

El Comité acordó mantener el texto original.

Definiciones – Operador de empresa de alimentos (OEA):

33. Observando que algunos países habían definido OEA como una persona(s) individual(es), mientras que otros ampliaron la definición de modo que incluyese una entidad en sus jurisdicciones, el Comité consideró diferentes opciones, es decir, eliminar la definición o redactarla como "una persona o entidad", "una entidad" o "una parte".

⁸ CX/FH 19/51/6; CX/FH 19/51/6-Add.1 (Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Colombia, Egipto, Estados Unidos de América, Gambia, Guatemala, Honduras, India, Iraq, Japón, Marruecos, Nicaragua, Nueva Zelandia, Perú, Tailandia, Uruguay, CCTA, FoodDrinkEurope, IAF, IDF/FIL e ISO); CX/FH 19/51/5-Add.2 (Ecuador, Ghana, Nigeria, Senegal, Tanzania, la Unión Europea y la CEDEAO); CRD2 (Informe del GTP sobre HACCP); CRD8 (Guatemala); CRD9 (República de Corea); CRD10 (Indonesia); CRD12 (Marruecos); CRD13 (República Dominicana); CRD14 (Uganda); CRD18 (El Salvador); CRD19 (Senegal); CRD20 (UA).

⁹ Los números de párrafo reflejan los números de párrafo del documento CRD2.

34. Se explicó que "entidad" también se entiende como "persona". Por lo tanto, el Comité estuvo de acuerdo con la definición modificada de la siguiente manera:

Operador de empresa de alimentos (OEA): una entidad responsable del funcionamiento de una empresa en cualquier etapa de la cadena alimenticia".

Definiciones - Vigilar

35. El Comité examinó una propuesta para sustituir la oración "para evaluar si una medida de control está bajo control" que figura en la última parte de la definición por "detectar desviaciones de un límite crítico", ya que la definición provenía del capítulo sobre HACCP y no reflejaba su uso en las buenas prácticas de higiene (BPH).
36. El Comité no estuvo de acuerdo con la propuesta y señaló que la terminología provenía de las *Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos* (CXG 69-2008) y que debía permanecer sin cambios.

Definiciones – Validación

37. El Comité acordó eliminar la definición de validación y mantener la definición de validación de las medidas de control.

Sección 2.2.2 Producción higiénica – segunda y tercera viñeta del párr. 28

38. El Comité consideró la supresión de "control de las enfermedades zoonóticas" de la tercera viñeta, debido a que ya estaba cubierto por el concepto de sanidad animal. Sin embargo, se expresó la opinión de que esa supresión eliminaría un ejemplo importante. El Comité acordó suprimirlo de la tercera viñeta y agregarlo a la segunda "por ejemplo, el control de las enfermedades zoonóticas" por considerarlo más apropiado.

Sección 5.1.3 Control de la eficacia – párr. 74

39. El Comité tomó nota de las diferentes opiniones sobre si se debería suprimir la segunda parte de la oración que dice "sin embargo, es poco probable que los microorganismos desarrollen resistencia si se siguen explícitamente los procedimientos recomendados de limpieza y desinfección".
40. Francia, en su calidad de copresidente del GTP, explicó que la palabra "resistencia" se utilizaba a menudo de forma incorrecta. Cuando se inhibe a las bacterias mediante una concentración mínima de agentes desinfectantes, estas pueden adaptarse gradualmente a concentraciones más altas, lo cual es más bien "tolerancia" que "resistencia", que es la intención de este párrafo.
41. El Comité examinó además la redacción exacta de la oración, por ejemplo, "menos probable" en vez de "poco probable" e "instrucciones" en vez de "procedimientos", y acordó modificar este párrafo como sigue:

"A veces, los microorganismos pueden desarrollar tolerancia a los agentes desinfectantes con el tiempo; Se deberían seguir las instrucciones del fabricante en los procedimientos de limpieza y desinfección. Cuando sea posible, se debería realizar una revisión periódica con los fabricantes/proveedores de desinfectantes para contribuir a asegurar que los desinfectantes que se utilizan sean eficaces y adecuados. Se podría considerar la rotación de desinfectantes para asegurar la inactivación de diferentes tipos de microorganismos (por ejemplo, bacterias y hongos).

Sección 5.3.1 General – párrs. 82 y 83

42. Una delegación propuso que en el párrafo 83 se incluyera la oración "los desechos peligrosos deberían ser eliminados por personal capacitado", ya que una capacitación básica parecía insuficiente y se requeriría una formación especial sobre esta cuestión. Estados Unidos de América, en su calidad de copresidente del GTP, explicó que, además de que en el documento figuraba una sección específica sobre capacitación, en el párr. 82 se habían indicado los requisitos pertinentes para la capacitación del personal responsable de la eliminación de desechos.
43. En aras del consenso, el Comité acordó agregar "incluidos los residuos peligrosos" en la última oración del párrafo 82.

Sección 6.1 Estado de salud – párr. 85

44. En respuesta a la propuesta de agregar el requisito de que "todos los manipuladores de alimentos deberían someterse periódicamente a un examen médico, según proceda, para evitar la contaminación de los alimentos", el presidente del GTP subrayó que este tipo de detección había sido ineficaz para detectar enfermedades transmitidas por los alimentos y, por lo tanto, no debería incluirse. El representante de la OMS confirmó esta información.
45. El Comité acordó no incluir la oración propuesta en el párrafo.

Sección 6.3 Limpieza personal – párr. 91

46. Se propuso agregar una referencia al uso de "toallas de papel desechables" como la forma más segura de secarse las manos.
47. Observando que este asunto había sido objeto de un prolongado debate en el período de sesiones anterior y, en vista de que no siempre era fácil disponer de toallas desechables, el Comité reafirmó su decisión de no aceptar esta propuesta.

Sección 7 Control de las operaciones – párr. 95

48. Las delegaciones manifestaron la opinión de que convenía sustituir el término "sistema de higiene de los alimentos" del párrafo por "buenas prácticas de higiene", ya que la expresión "sistema de higiene de los alimentos" implicaba que se aplicaban tanto las BPH como el sistema HACCP, aunque en algunas operaciones las BPH podrían ser suficientes.
49. La Presidencia del GTP aclaró que esta sección se refería al control de las operaciones y que, en este contexto, el término "sistema de higiene de los alimentos", de aplicación más general, era correcto.
50. El Comité acordó mantener el texto original.

Sección 7.1 Descripción de los productos y procesos

51. Una delegación expresó la opinión de que el texto de la sección podía interpretarse en el sentido de que implicaba la introducción de determinadas etapas del sistema de HACCP en la aplicación de las BPH.
52. Con objeto de aclarar las condiciones concretas en las que una BPH requiere mayor atención, el Comité acordó agregar un párrafo nuevo entre la sección 7.1 Descripción de los productos y procesos y la sección 7.1.1 Descripción del producto, como sigue:

"Después de considerar las condiciones y las actividades de la industria alimentaria, pudiera ser necesario prestar mayor atención a algunas BPH que son especialmente importantes para la inocuidad de los alimentos. En este caso, se podrían considerar las siguientes disposiciones".

Sección 7.1.4 Vigilancia del proceso

53. El Comité acordó eliminar el subtítulo de la sección 7.1.4.1 Medidas correctivas y, en consecuencia, cambiar el título de la sección 7.1.4 por Vigilancia y medidas correctivas.

Sección 7.1.5 Verificación – párr. 103

54. Las delegaciones expresaron las siguientes opiniones:
- La "evaluación de la eficacia" de la tercera viñeta debería formar parte de la validación y no debería incluirse en esta sección; y
 - Se debería agregar como cuarta viñeta "tomar muestras y hacer pruebas".
55. Observando que la evaluación de la eficacia era un ejemplo de las actividades de verificación para comprobar la aplicación de las BPH y que "tomar muestras y hacer pruebas" formaba parte de la eficacia, el Comité acordó no realizar las modificaciones en el párrafo.

Sección 7.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de higiene de los alimentos

56. El Comité acordó cambiar "sistemas de higiene de los alimentos" del título por "BPH", teniendo en cuenta que el contenido de esta sección estaba relacionado con las BPH.

Sección 7.2.1 Control del tiempo y la temperatura – párr. 106

57. El Comité acordó cambiar las palabras "control de procesos" en la primera línea por "control operacional".

Nuevos textos en la sección 7.2.1 en relación con la estimación del tiempo de la vida útil de los alimentos

58. El Comité consideró varias propuestas para i) trasladar los nuevos textos propuestos sobre la determinación de la vida útil a otras secciones más pertinentes, por ejemplo, la sección 8.2; ii) agregar una nueva subsección titulada determinación de la vida útil y iii) eliminar la información al considerarla no pertinente para el texto o porque podría dar la impresión de que los OEA deberían realizar su propia determinación de la vida útil en cualquier circunstancia, en tanto que las autoridades reguladoras podrían haber establecido ya los requisitos sobre la vida útil.
59. El Comité acordó suprimir el nuevo texto, ya que no se refería a un aspecto fundamental del sistema de higiene de los alimentos.

Sección 7.2.5 Contaminación física – párr. 116

60. Una delegación propuso sustituir la palabra "calibrados" de la sexta línea por "validados". Otra delegación indicó que los "tamices" de la séptima línea, que figuraban como ejemplo, podían inducir a error.

61. El Comité confirmó que "calibrados" era la palabra correcta y acordó eliminar "tamices", observando, sin embargo, que los "tamices" podían calibrarse.

Sección 7.5 Procedimientos de retirada del mercado: retiro de alimentos no inocuos del mercado – párr. 123

62. Se expresaron las siguientes opiniones:
- Se debería modificar este párrafo para reflejar la obligación de los OEA de ponerse en contacto con la autoridad competente, ya que es posible que los OEA carezcan de los conocimientos necesarios para realizar una estimación correcta del riesgo y llevar a cabo el seguimiento de la medida de retirada del mercado de forma adecuada;
 - Los productos alimenticios podían retirarse del mercado por razones no relacionadas con la inocuidad y las alertas públicas únicamente eran necesarias si los productos alimenticios podían suscitar preocupación en materia de salud pública; y
 - Puede ocurrir que las pequeñas empresas cuenten con una capacidad inadecuada para implementar estos requisitos.
63. El Comité estuvo de acuerdo con el texto modificado que figura a continuación, cuyo objeto es aportar más flexibilidad a los distintos países.

"Se debería considerar la necesidad de informar a la autoridad competente y de emitir alertas públicas cuando el producto haya llegado a los consumidores y cuando sea aconsejable la devolución del producto al OEA o su retirada del mercado".

Sección 8: Información sobre los productos y sensibilización del consumidor – cuadro de texto.

64. El Comité examinó una propuesta de agregar un texto que dijera "sin confundir al consumidor" a la viñeta del Objetivo "ser conscientes de la importancia de leer y comprender la etiqueta".
65. Se aclaró que este requisito se abordaba de forma suficiente en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y que la viñeta relativa a la "comprensión del etiquetado" implicaba que la información en las etiquetas no debía resultar confusa para los consumidores.
66. El Comité acordó no agregar esta viñeta.

Sección 8.1 Identificación y rastreabilidad del lote

67. El Comité examinó una propuesta para suprimir la palabra "rastreabilidad" del encabezamiento, ya que no formaba parte del programa de requisitos previos.
68. El Comité acordó mantener el título original y volver a indicar "y la rastreabilidad" en la definición del programa de requisitos previos.
69. El Comité también llegó a la conclusión de que no era necesario elaborar una definición de rastreabilidad.

Introducción – párr. 136

70. El Comité acordó suprimir la última oración de este párrafo, que decía: "La aplicación de un HACCP es el sistema de preferencia para lograr la inocuidad de los alimentos", ya que parecía contradecir la flexibilidad que aportaba el documento y la directriz de poner énfasis en algunas BPH que requerían mayor atención.

2.2 Flexibilidad para las empresas alimentarias pequeñas o menos desarrolladas – párr. 142

71. El Comité modificó este párrafo incorporando la información pertinente que figuraba en el párrafo de la introducción que se había suprimido, con objeto de proporcionar mayor flexibilidad, y mantuvo una referencia a las *Directrices FAO/OMS para los gobiernos sobre la aplicación del sistema de HACCP en empresas alimentarias pequeñas y/o menos desarrolladas* como nota a pie de página.

3.3 Determinación del uso y de los usuarios previstos (fase 3) – párr. 154

72. Tras tomar nota de la explicación sobre la población vulnerable (por ejemplo, alimentos para hospitales o lactantes), el Comité acordó sustituir las palabras "restauración en instituciones" de la cuarta línea por "hospitales" y afirmó la necesidad de proporcionar un mayor nivel de garantía de la inocuidad de los alimentos en el caso de poblaciones vulnerables.

3.6 Compilación de una lista de los peligros probables relacionados con cada fase, realización de un análisis de peligros para identificar los peligros significativos y examen de las medidas para controlar los peligros identificados (fase 6 y principio 1) – párrs. 152, 155 y 158

73. El Comité decidió no enumerar otros ingredientes en el párrafo 152, por ejemplo, materiales de envasado y recipientes de transporte a granel, materiales en contacto con alimentos.

74. El Comité acordó asimismo lo siguiente:

- Cambiar la palabra "peligros" de la cuarta línea del párrafo 152 por "peligros potenciales" y modificar el título en consecuencia;
- Agregar una viñeta adicional después de la tercera viñeta del párrafo 155, como sigue:
"Los niveles aceptables de los peligros en los alimentos que se hayan identificado (por ejemplo, a partir de la reglamentación, el uso previsto y la experiencia);" y
- Enmendar la colocación de los ejemplos en el párrafo 158 para mostrar mejor de qué podría ser necesaria más de una medida de control en algunas circunstancias para controlar un solo peligro, mientras que una medida de control podría controlar más de un peligro.

75. El Comité también examinó una propuesta para elaborar una definición de "peligro potencial" y concluyó que no era necesario hacerlo.

3.10 Determinación de medidas correctivas (fase 10 y principio 5) – párr. 171

76. El Comité examinó una propuesta para suprimir la segunda oración a partir de "en algunos casos...", ya que, en su opinión, si se establecía correctamente un límite crítico validado, un fallo de este significaba que el producto sería no inocuo y el asesoramiento de expertos sobre el uso inocuo del producto afectado podría ser mal utilizado o malinterpretado.

77. El Comité acordó suprimir la oración mencionada, señalando que era posible que cuando se produjera una desviación, la evaluación pudiera determinar que el producto seguía siendo inocuo.

3.12 Determinación de la documentación y mantenimiento de registros (fase 12 y principio 7) – párr. 185

78. En respuesta a la propuesta de agregar las palabras "empírica o legislativa" después de la palabra "científica" en la cuarta viñeta, Estados Unidos de América, como copresidente del GTP, señaló que todos esos puntos figuraban como ejemplos y que se esperaba que las legislaciones se basaran también en una base científica.

79. El Comité acordó no modificar la cuarta viñeta.

Anexo 1 – Comparación entre las BPH, los PCC y las medidas de control con ejemplos

Diagrama 1 – Secuencia lógica para la aplicación del HACCP

Diagrama 4 – Ejemplo de una hoja de trabajo de HACCP

80. El Comité acordó lo siguiente:

- Cambiar el título del Anexo I por "Comparación de medidas de control con ejemplos"; y
- Realizar los cambios consiguientes en los textos para que sean coherentes con el cuerpo principal del documento.

Diagrama 2 – Ejemplo de la hoja de trabajo del análisis de peligros

81. El presidente del GTP explicó que se habían recibido una serie de observaciones sobre este diagrama; sin embargo, se propuso no hacer ningún cambio en esta fase, ya que este diagrama se utiliza ampliamente y se entiende bien.

82. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del presidente del GTP.

Diagrama 3 – Ejemplo de árbol de decisión para identificar los PCC

83. El presidente del GTP propuso suprimir este diagrama por el momento y, para evitar retrasos en la adopción del documento, sugirió que se continuase su revisión para incorporarlo al documento después de su adopción.

84. El Comité estuvo de acuerdo en suprimir el diagrama por el momento.

Estructura del documento

85. Las delegaciones expresaron las siguientes opiniones:

- La capacitación y la competencia eran pertinentes tanto para las BPH como para el HACCP y se propuso trasladar esta parte a la introducción, después de "Compromiso de la dirección con la inocuidad de los alimentos".
- Las "Definiciones" deberían ubicarse antes de los "Principios Generales"; y
- Los párrafos 4 a 7 de la introducción deberían colocarse en una sección separada, por ejemplo, después de las definiciones, explicando la relación entre el primer capítulo (BPH) y el segundo capítulo (HACCP).

86. También se manifestó la opinión de que la estructura actual debería permanecer inalterada.
87. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del presidente de mantener la estructura actual.

Otros

88. Tras observar algunas incoherencias en la traducción al español y al francés, el Comité pidió a la Secretaría del Codex que abordara esta cuestión.

Conclusión

89. El Comité:
- acordó remitir el anteproyecto de revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC1-1969) para su adopción por el 43.º período de sesiones de la CAC en el trámite 5/8 (Apéndice IV); y
 - tomó nota de que Brasil, Honduras, Jamaica y otros países interesados trabajarían juntos para preparar una propuesta para el árbol de decisión a fin de someterlo a examen a la 52.ª reunión del CCFH.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA GESTIÓN DE BROTES BIOLÓGICOS TRANSMITIDOS POR LOS ALIMENTOS EN EL TRÁMITE 4 (tema 7 del programa)¹⁰

90. Dinamarca, presidente del grupo de trabajo electrónico, habló también en nombre de los copresidentes, Chile y la Unión Europea, presentó el informe del GTE y destacó algunos de los debates y conclusiones principales del mismo. Informó al Comité de que se habían preparado unas directrices revisadas a partir de las observaciones presentadas en el trámite 6 (CRD6). Señaló que la mayoría de las observaciones eran enmiendas de forma, pero que se habían formulado otras relativas a los documentos o referencias a la FAO/OMS a lo largo de las directrices, a la redacción de los párrafos sobre la evaluación rápida de riesgos y a la plantilla para solicitar una evaluación rápida de riesgos (Anexo III).
91. En la vista de estas observaciones:
- Se suprimieron el Anexo I (lista de documentos de la FAO/OMS y otros documentos pertinentes) y las referencias que figuraban en otras partes del documento, ya que en el texto se abordaba directamente la información contenida en dichas referencias; y
 - Se abordó la confusión sobre lo que es una evaluación rápida de riesgos en relación con una evaluación de brote separando los términos y aclarando las diferencias entre ellos. En consecuencia, se elaboró una nueva definición de evaluación de brotes, se cambió el Anexo II (nuevo Anexo III) por ejemplos de solicitudes de evaluaciones rápidas de riesgos y se revisaron los textos pertinentes de algunos párrafos; además, el Anexo III se cambió por una plantilla para la evaluación de brotes.
92. Propuso que el Comité examinara el documento CRD6 como base para el debate.

Debate

93. El Comité examinó el documento CRD6, estuvo de acuerdo con la mayoría de las revisiones y, además de las enmiendas de forma, introdujo modificaciones adicionales en aras de la claridad y la exhaustividad, y formuló las siguientes observaciones y decisiones.

Definiciones

94. El Comité acordó lo siguiente:
- Modificar la definición de *estudio de casos y controles* para alinearla con la definición de la OMS; y
 - Modificar la definición de *evaluación del brote por análisis del brote* ya que resultaba más adecuada y suprimir la referencia a "brotes más importantes" por considerarla bastante subjetiva, al observar que los brotes más pequeños también podían causar un impacto.

¹⁰ CX/FH 19/51/7; CX/FH 19/51/7-Add.1 (Argentina, Canadá, Colombia, Estados Unidos de América, Gambia, Iraq, Japón, Marruecos, Nicaragua, Perú, Tailandia, Casings Trade Association (CCTA)); CX/FH 19/51/7-Add.2 (Ecuador, Ghana, Nigeria, Senegal, Tanzania y la Unión Europea); CRD6 (Anteproyecto de directrices sobre la gestión de brotes biológicos transmitidos por los alimentos (revisado)); CRD8 (Guatemala); CRD9 (República de Corea); CRD12 (Marruecos); CRD13 (República Dominicana); CRD16 (Filipinas); CRD17 (Benin); CRD18 (El Salvador); CRD19 (Senegal); CRD20 (UA); CRD21 (Malí); CRD24 (Egipto).

95. El Comité tomó nota de la preocupación de un miembro por la referencia a los piensos en la definición de *vigilancia*, ya que la vigilancia de los piensos no resulta útil para la detección precoz de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Sin embargo, se aclaró que existían experiencias en que la vigilancia de los piensos había resultado útil a veces y se trataba simplemente de un ejemplo en la definición (y en el resto del documento). El Comité acordó mantener sin cambios la definición de vigilancia.

Métodos analíticos

96. El Comité mantuvo un debate sobre la necesidad de incluir un texto amplio relativo a la secuenciación del genoma completo (SGC) y sobre la impresión de que el uso de la SGC pudiera considerarse obligatorio. Sin embargo, se reconoció que la SGC se utilizaba cada vez más como una herramienta de tipificación biológica y que era importante conservar las secciones sobre la SGC para que las directrices estuvieran preparadas para los avances futuros.
97. Con el fin de responder a la preocupación sobre el hecho de que se pudiera interpretar que la SGC era obligatoria, se modificó el párrafo 50 de modo que dijera como sigue: "*Cuando se utilice la SGC, se deberían tener en cuenta...*".
98. El Comité acordó, además, enmendar el párrafo 51 suprimiendo la referencia al costo de la SGC, ya que la atención se centraba más en las oportunidades de colaboración entre los países y en que esto debería fomentarse decididamente. Asimismo, se suprimió el ejemplo relativo a los países desarrollados que llevan a cabo la SGC a petición de los países en desarrollo.

Evaluación rápida de riesgos y evaluación de brotes

99. El Comité estuvo de acuerdo con el texto revisado y sustituyó la evaluación de brotes por el análisis de brotes, de acuerdo con su decisión anterior (véase el párr. xxx).

Combinación de los datos epidemiológicos y los datos de laboratorio

100. El Comité tomó nota de las observaciones en el sentido de que, si bien se reconocía que las pruebas epidemiológicas, aun cuando no hubiera resultados positivos de laboratorio a partir de las muestras analizadas, podían justificar una respuesta al brote. Estas pruebas no eran concluyentes, sino más bien indicativas de un brote transmitido por los alimentos. Por consiguiente, el Comité enmendó el párrafo 80 para que dijera como sigue:

"Una evidencia epidemiológica sólida puede ser suficientemente indicativa de un brote transmitido por los alimentos para justificar una respuesta al brote, incluso cuando no existan resultados de laboratorio positivos de las muestras analizadas."

Anexos

101. El Comité mantuvo un debate general sobre los anexos y tomó nota de que existía un acuerdo general para la inclusión de los tres anexos, que el Anexo II sobre ejemplos de solicitudes de evaluación rápida de riesgos lo hacía más comprensible en cuanto a lo que era una evaluación rápida de riesgos, y que el Anexo III se había transformado en una plantilla para un análisis de brotes.
102. Se expresó la opinión de que se debería incluir a la INFOSAN como ejemplo de una red u organización internacional (Anexo I) y que había algunos problemas en cuanto a la redacción de las preguntas del Anexo II.
103. El Comité convino en que se debería seguir considerando la posibilidad de mejorar los anexos para continuar sometiéndolos a debate en la 52.^a reunión del CCFH.

Conclusión

104. El Comité acordó lo siguiente:
- Remitir el Anteproyecto de Directrices al 43.^o período de sesiones de la CAC para su adopción en el trámite 5 (Apéndice III); y
 - Establecer un GTP, presidido por Dinamarca y copresidido por Chile y la Unión Europea, con el inglés, francés y español como lenguas de trabajo, que se reuniría coincidiendo con la celebración de la 52.^a reunión del CCFH para examinar todas las observaciones recibidas y preparar una propuesta revisada para su examen por el plenario.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE LA ESCHERICHIA COLI PRODUCTORA DE TOXINA SHIGA (ECTS) EN LA CARNE DE BOVINO, LA LECHE CRUDA Y EL QUESO A BASE DE LECHE CRUDA, LAS HORTALIZAS DE HOJA VERDE Y LAS SEMILLAS GERMINADAS EN EL TRÁMITE 4 (tema 8 del programa)¹¹

105. Chile y Estados Unidos de América, en calidad de presidente y copresidente del GTE respectivamente, presentaron el tema y destacaron el calendario para elaborar las directrices, teniendo en cuenta las reuniones de expertos de las JEMRA programadas hasta 2022, así como la terminología o las definiciones propuestas para los productos que se encuentran dentro del ámbito de aplicación de estas directrices. Se enfatizó que se requiere más asesoramiento científico por parte de las JEMRA para avanzar en la elaboración de las directrices (y de sus anexos).
106. El Comité no debatió el anteproyecto de directrices, sino que más bien se centró en proporcionar orientaciones sobre la terminología que debía utilizarse para cada uno de los productos regulados por estas, así como en la petición de asesoramiento científico a las JEMRA.

Terminología

107. El Comité debatió la terminología y acordó utilizar el término en inglés *leafy green vegetables* en vez de *leafy greens* para mantener la coherencia con el *Código de prácticas para frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) [Nota del traductor: este cambio no procede en español], así como mantener el resto de los términos por el momento, aunque aclaró que en las directrices la leche cruda se refería a leche cruda destinada al consumo directo en lugar de a la elaboración ulterior.

Solicitud de asesoramiento científico

108. El Comité acordó además solicitar a las JEMRA asesoramiento científico sobre lo siguiente:
- El punto o puntos de aplicación más adecuados para intervenciones específicas y tratamientos de descontaminación;
 - Cualquier otra intervención adicional y tratamientos de descontaminación para el control de la ECTS en la carne de bovino, la leche cruda y el queso a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde frescas y las semillas germinadas;
 - La verificación, basada en los datos disponibles, de la eficacia de las intervenciones en términos de reducción de la ECTS;
 - En la medida de lo posible, recomendaciones con cierto nivel de fiabilidad sobre el nivel cuantificable de reducción que logran las intervenciones y los tratamientos de descontaminación; y
 - Es conveniente incorporar a las directrices del Codex las recomendaciones sobre la viabilidad y aplicabilidad de las intervenciones propuestas y de los tratamientos de descontaminación que se aplicarán a escala comercial y que, por lo tanto, es razonablemente probable que sean adoptados por los OEA.

Conclusión

109. El Comité acordó lo siguiente:
- Devolver el anteproyecto de documento al trámite 2/3 para redactarlo nuevamente y distribuirlo a fin de recabar observaciones; y
 - Establecer un grupo de trabajo electrónico, presidido por Chile y copresidido por Estados Unidos de América, Francia y Nueva Zelandia, con el inglés como lengua de trabajo, para:
 - i. Volver a redactar la Sección General, el anexo sobre la carne de bovino cruda y el anexo sobre hortalizas frescas de hoja verde del documento CX/FH 19/51/8 a partir de las observaciones formuladas por escrito al CCFH en su 51.^a reunión;
 - ii. Actualizar el anexo sobre la carne de bovino cruda en el documento CX/FH 19/51/8 agregando cualquier información adicional sobre las intervenciones pertinentes para el control de la ECTS en la carne de bovino cruda y presentarla al Grupo de Expertos de las JEMRA antes de junio de 2020;

¹¹ CX/FH 19/51/8; CX/FH 19/51/8-Add.1 (Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Colombia, Estados Unidos de América, Gambia, Honduras, India, Iraq, Japón, Marruecos, Nicaragua, Nueva Zelandia, Panamá, Perú, Sri Lanka, Tailandia, Uruguay, Collagen Casings Trade Association (CCTA), Federación Internacional Lechera (IDF/FIL)); CX/FH 19/51/8-Add.2. (Ecuador, Ghana, Nigeria, Senegal, Tanzania, Comunidad del África Oriental y Unión Europea); CRD9 (República de Corea); CRD12 (Marruecos); CRD13 (República Dominicana); CRD14 (Uganda); CRD18 (El Salvador); CRD21 (Mali); CRD24 (Egipto).

- iii. Elaborar un anexo sobre la leche cruda y los quesos a base de leche cruda en el que se describan las intervenciones pertinentes para el control de la ECTS en estos alimentos y presentarlo al Grupo de Expertos de la JEMRA antes de junio de 2020;
 - iv. Revisar los anexos en función de las observaciones de las JEMRA, cuando sea necesario.
110. El informe del GTE debería ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la 52.ª reunión del CCFH para su distribución a fin de recabar observaciones en el trámite 3.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS PRINCIPIOS PARA EL USO INOCUO DEL AGUA EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS (tema 9 del programa)¹²

111. El tema se examinó en el punto 10 del programa.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 10 del programa)¹³

Nuevo trabajo / Plan de trabajo futuro

112. Estados Unidos de América, en calidad de presidente del GTP, presentó el CRD3 e hizo una síntesis de los debates y recomendaciones.
113. El Comité revisó las recomendaciones del GTP, formuló las observaciones y tomó las decisiones a continuación.

Nuevo trabajo

Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos

114. Honduras presentó el documento de proyecto revisado (CRD23) y destacó cambios en el título, el ámbito de aplicación, así como las principales cuestiones que se deben tratar y el plazo.
115. Un miembro solicitó aclaraciones sobre si los contaminantes químicos se encontraban dentro del ámbito de aplicación del nuevo trabajo. El Comité acordó que las Directrices solo cubrirían los peligros biológicos, pero reconoció la importancia de los químicos en el contexto del uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos. En vista de ello, el Comité acordó informar al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) sobre este nuevo trabajo.

Conclusión

116. El Comité acordó lo siguiente:
- Remitir el documento de proyecto al 43.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación como nuevo trabajo (Apéndice V); y
 - Crear un GTE, presidido por Honduras y copresidido por Chile, Dinamarca, la Unión Europea y la India, con el inglés como lengua de trabajo y con la posibilidad de trabajar también en español y francés, para preparar, con la aprobación de la Comisión, el anteproyecto de directrices para su difusión con objeto de recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a la consideración del CCFH en su 52.ª reunión.
117. El informe del GTE debería ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la 52.ª reunión del CCFH para su distribución a fin de recabar observaciones en el trámite 3.

Plan de trabajo futuro

118. El Comité revisó el plan de trabajo futuro y señaló el ofrecimiento de:
- Japón, con el apoyo de Nueva Zelanda, para revisar el informe de la próxima JEMRA (22020) sobre *Vibrio* y preparar un documento de debate sobre la posible 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); y
 - Canadá, con el apoyo de los Países Bajos, para elaborar un documento de debate sobre la posible revisión de las Directrices sobre la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de Virus en los Alimentos (CXC 79-2012).

Otros asuntos

¹² CX/FH 19/51/9; CRD7 (Ghana, Nicaragua, Nigeria, Senegal, Tanzania, la Unión Europea y la Comunidad del África Oriental); CRD11 (Uruguay); CRD13 (República Dominicana); CRD14 (Uganda); CRD15 (Documento de debate revisado); CRD16 (Filipinas); CRD17 (Benin); CRD18 (El Salvador); CRD20 (UA); CRD21 (Malí); CRD23 (Documento de proyecto nuevamente revisado).

¹³ CX/FH 19/51/10, CRD3 (informe del GTP sobre nuevos trabajos/plan de trabajo futuro).

119. El Comité acogió con satisfacción la noticia de la reunión de expertos prevista de las JEMRA sobre *Listeria Monocytogenes*, ya que contribuiría a la posible revisión futura de las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de la listeria monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007).

Conclusión

120. El Comité acordó lo siguiente:

- Aprobar el plan de trabajo futuro revisado (Apéndice VI); y
- Establecer un GTP sobre las prioridades de trabajo del CCFH, presidido por Estados Unidos de América, que se reuniría en forma simultánea a la 52.^a reunión del CCFH, con el inglés, francés y español como idiomas de trabajo.

121. **FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 11 del programa)**

Se informó al Comité que su 52.^a reunión se realizaría del 16 al 20 de noviembre de 2020 y que los preparativos finales estaban supeditados a la confirmación del Gobierno hospedante previa consulta con la Secretaría del Codex.