



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS DE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Quincuagésima tercera reunión

San Diego (Estados Unidos de América)

29 de noviembre - 2 de diciembre de 2022 y 8 de diciembre de 2022

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO PRESENCIAL SOBRE LAS PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS/PLAN DE TRABAJO FUTURO

(PREPARADO POR ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA EN CALIDAD DE PRESIDENTE DEL GRUPO DE TRABAJO)

El 28 de noviembre de 2022 se reunió un grupo de trabajo presencial (GTP) en San Diego, California, inmediatamente antes de la 53.ª reunión del CCFH, presidido por los Estados Unidos de América, para debatir las propuestas de nuevos trabajos y el plan de trabajo futuro del CCFH. La presidencia señaló que, dado que la 54.ª reunión del CCFH no se celebraría hasta la primavera de 2024, los países deberían ofrecerse a redactar los documentos de debate y los documentos de proyecto a partir de la información de las JEMRA a medida que estuvieran disponibles, con el fin de hacer avanzar el trabajo del Comité de manera oportuna. La presidencia sugirió asimismo que los países se ofrecieran para la actualización de los documentos del CCFH con el fin de ajustarlos al texto revisado de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) de cara a la 54.ª reunión del CCFH.

Resumen del debate

Directrices (o un código de prácticas) para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos

Bolivia presentó un posible nuevo trabajo sobre las medidas de control en los mercados tradicionales de alimentos e indicó que durante la celebración virtual de la 52.ª reunión del CCFH la Alianza Mundial para la Mejora de la Nutrición (GAIN) llamó la atención de las delegaciones sobre la necesidad de contar con directrices internacionales (multirregionales) sobre la inocuidad de los alimentos en los mercados tradicionales. Bolivia, Kenya, Nigeria, Indonesia y Perú, junto con dos organizaciones observadoras (GAIN y el Foro de Bienes de Consumo) elaboraron el documento de proyecto para el trabajo propuesto. Los mercados tradicionales de alimentos proporcionan alimentos frescos asequibles a miles de millones de consumidores en todo el mundo. Aunque existen cuatro documentos de orientación regional del Codex sobre los alimentos que se venden en la vía pública, no existen orientaciones específicas para los mercados tradicionales de alimentos. Los ámbitos que se deberían cubrir unas directrices o código de prácticas mundial para los mercados tradicionales son: 1) política y regulación, 2) infraestructura de los mercados, 3) manipulación de los alimentos y 4) salud e higiene personal. Numerosos países y varias organizaciones observadoras apoyaron este trabajo al tiempo que señalaron que en muchos casos estos mercados participan en el comercio regional e incluso mundial.

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)

Japón presentó la propuesta que había desarrollado junto a Nueva Zelanda para el nuevo trabajo de revisión del documento CXG 73-2010, describiendo, en primer lugar, el recorrido del mismo. Japón indicó que las JEMRA habían celebrado una reunión en la que se revisaron y actualizaron los modelos y/o instrumentos de evaluación de riesgos existentes para *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* que se podrían utilizar para abordar las cuestiones relativas a la gestión del riesgo en varias regiones diferentes. Esta información se publicó como "Advances in science and risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *V. vulnificus* associated with seafood" [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). Un análisis realizado del texto actual de CXG 73-2010 y el asesoramiento científico proporcionado en el n.º 35 de la serie ERM detectaron varios puntos en los que se podría revisar y actualizar la información proporcionada en dicho documento. Japón revisó el documento de proyecto e indicó que el nuevo trabajo podría probablemente

llevarse a cabo en dos reuniones del CCFH. El GTP debatió la ampliación del trabajo para incluir otras especies además de *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* (concretamente *V. alginolyticus* y *V. cholerae*) así como para proporcionar información sobre las especies de *Vibrio* en los alimentos de origen marino distintos de los moluscos bivalvos. La Secretaría del Codex señaló que la sección general de las directrices abarca los alimentos de origen marino en general y contiene un breve debate sobre *V. cholerae*; Japón señaló que había encontrado poca información sobre *V. alginolyticus*. No obstante, el GTP consideró que sería útil que las JEMRA revisaran la información científica disponible sobre las especies de *Vibrio* distintas de *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* y sobre las especies de *Vibrio* en los alimentos de origen marino distintos de los moluscos bivalvos, incluidos los peces de aleta. Se reconoció la gran carga de trabajo de la FAO y la OMS debido a las peticiones de asesoramiento actuales, así como a una nueva solicitud de trabajo sobre los virus, por lo que el GTP acordó que será necesario priorizar las peticiones de asesoramiento de las JEMRA.

Documento de debate sobre la revisión de las Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos al control de virus en los alimentos (CXG 79-2012)

Canadá presentó el documento de debate que había preparado con la ayuda de los Países Bajos e indicó que se habían identificado cinco ámbitos como puntos en los que la información de las JEMRA podría servir de referencia para determinar si es necesario revisar las directrices. Entre estos elementos están los virus transmitidos por los alimentos y los productos alimentarios de mayor importancia para la salud pública, las medidas de prevención/intervención, los métodos analíticos, los indicadores virales y los modelos de evaluación de riesgos. Canadá señaló que el trabajo probablemente requeriría al menos dos reuniones de la JEMRA, por lo que sería necesario establecer prioridades. Varios países y organizaciones observadoras apoyaron el trabajo.

Priorización de proyectos en el plan de trabajo futuro

El GTP asignó una clasificación a los proyectos del plan de trabajo futuro para los que se disponía de nueva información (Apéndice 1). La presidencia señaló que había varios proyectos para los que el Comité había solicitado información a las JEMRA, entre ellos las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011), el *Código de prácticas sobre la gestión de alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos* (CXC 80-2020) y las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria Monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007), para los que pronto se dispondría de información con el fin de elaborar documentos de debate y de proyecto para nuevos trabajos. Por ello, estos proyectos se clasificaron junto con los proyectos para los que se habían presentado documentos de proyecto.

El GTP examinó asimismo el proyecto sobre las Directrices para la elaboración de criterios basados en el rendimiento para los métodos microbiológicos, que se había añadido al plan de trabajo futuro en el momento en que se pidió al CCFH que revisara los métodos de los *Métodos generales para la detección de alimentos irradiados* (CXS 231-2001) con el fin de determinar si eran adecuados para su finalidad y su posible transformación en criterios basados en el rendimiento. Brasil explicó el motivo por el que no es posible establecer criterios basados en el rendimiento para estos métodos de detección de alimentos irradiados. El GTP decidió que este tipo de criterios podrían ser adecuados para otros métodos y decidió mantener este proyecto en la lista. Se trasladó a la sección de proyectos para los que actualmente no hay información suficiente para realizar una actualización.

La FAO señaló que durante la reunión de las JEMRA sobre *Salmonella* en el pollo/gallina, los expertos recomendaron la actualización de dos documentos CXC: CXC/RCP 39-1993, *Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades* (que actualmente figura en el plan de trabajo futuro) y CXC/RCP 8-1976, *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente* (que no figura en el Plan de Trabajo Futuro).

Actualización de los documentos del CCFH para ajustarlos a los Principios generales de higiene de los alimentos revisados

La Secretaría del Codex informó de que la Comisión del Codex Alimentarius, al adoptar los árboles de decisión para los Principios generales en su reciente período de sesiones, solicitó que el CCFH comenzara a trabajar en la armonización de sus documentos con los Principios generales revisados. La presidencia del CCFH también apoyó que los países se hicieran cargo de este trabajo. Al considerar los procedimientos para llevarlo a cabo, el GTP determinó que sería más eficaz que el CCFH creara un grupo de trabajo de armonización con el fin de establecer los criterios para llevar a cabo esta labor.

Recomendaciones para la sesión plenaria de la 53.ª reunión del CCFH

El GTP recomienda que la 53.ª reunión del CCFH:

- Respalde un nuevo trabajo para la elaboración de Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos.
- Respalde un nuevo trabajo 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), teniendo en cuenta lo siguiente:
 - La revisión debería incluir la armonización con el texto revisado de los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969).
 - La necesidad de solicitar a la JEMRA que revise la información científica disponible sobre las especies de *Vibrio* distintas de *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* y sobre las especies de *Vibrio* en los alimentos de origen marino, incluido el pescado.
- Respalde la solicitud de asesoramiento científico adicional de las JEMRA sobre los 5 elementos prioritarios que se presentaron en el documento de debate (CX/FH 22/53/8) para 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* (CXG- 79-2012).

PLAN DE TRABAJO FUTURO DEL CCFH

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) ¹	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio = 14 / bajo = 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ²	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	20	5	Sí Documento de debate (CRD26) de la 52. ^a reunión del CCFH; documento de proyecto de la 53. ^a reunión del CCFH	No en este momento.		25

¹ 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.

² 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) ¹	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio = 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ²	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
<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 (CXG 73-2010)</i>	2010	Sí	20	10	Documento de debate – tema 7 del programa de la 53.ª reunión del CCFH, CX/FH 22/53/8; documento de proyecto del Apéndice 2	Sí Solicitar a las JEMRA la revisión de la información científica disponible sobre las especies de <i>Vibrio</i> distintas de <i>V. parahaemolyticus</i> y <i>V. vulnificus</i> , y sobre especies de <i>Vibrio</i> en los alimentos de origen marino incluido el pescado	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).	30
<i>Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo (CXG 78-2011)</i>	2011	Sí (<i>Salmonella</i>)/ No (<i>Campylobacter</i>)	20	10	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.		30

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) ¹	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio = 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ²	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
<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 (consulta de expertos de la FAO/OMS) / No (aportaciones del CCFL)	20	10	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.	30
<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	20	10	Documento de debate – tema 8 del programa de la 53.ª reunión del CCFH, CX/FH 22/53/8	Sí El documento de debate identifica 5 elementos que requieren aportaciones de las JEMRA	Habrà que revisar la estructura, que se basa en las antiguas secciones de los Principios Generales, para alinearla con el documento revisado.	30
<i>Código de prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales</i>	N/A	Sí	8	5	Sí ³			13

³ El documento de debate sobre la elaboración del Código de prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales (preparado por India), FH/44 CRD 9, incluía el plan de trabajo futuro elaborado por 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) ¹	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio = 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ²	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
<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	20	10	No	Sí	Informe de las JEMRA, <i>Listeria monocytogenes</i> in ready-to-eat (RTE) food: attribution, characterization and monitoring [<i>Listeria monocytogenes</i> en los alimentos listos para el consumo (LPC): atribución, caracterización y vigilancia]; 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.	30
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.								
Directrices para elaborar criterios basados en el rendimiento para los métodos microbiológicos ⁴	N/A	No ⁵						
<i>Código de prácticas de higiene para los alimentos con bajo contenido de humedad (CXC 75-2015)</i>	2018	No					Se debería volver a alinear las secciones con las secciones revisadas de los Principios Generales.	

⁴ 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)

⁵ 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.

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) ¹	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio = 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ²	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 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) ¹	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio = 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ²	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 (CAC/RCP 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) ¹	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio = 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ²	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>	

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) ¹	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio = 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ²	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 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, de "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) ¹	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio = 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ²	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) ¹	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio = 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ²	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)⁶</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.	

⁶ Código elaborado por el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne.

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) ¹	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio = 14 / bajo = 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ²	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
<i>Código de prácticas para el tratamiento de los alimentos por irradiación (CXC 19-1979)</i>	2003	No					<p>Introducción: se debería actualizar el último párrafo para reflejar la aplicación del HACCP como figura en los Principios Generales revisados.</p> <p>Se deberían actualizar las diferentes secciones para que se ajuste a los Principios Generales revisados.</p>	
<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) ¹	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio = 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ²	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 los 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, CAC/RCP 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>	

<p><i>Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades (CXC 39-1993)</i></p>	<p>1993</p>	<p>No</p>					<p>Se deberían actualizar las referencias a los Principios Generales (la primera referencia a los Principios 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 alinearlos 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 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 colectividades y debería remitir a los Principios Generales revisados.</p>	
<p><i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CXC 23-1979)</i></p>	<p>1993 1993</p>	<p>No</p>					<p>(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</p>	

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) ¹	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio = 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ²	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
<p><i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos elaborados y envasados asépticamente</i> (CXC 40-1993)</p> <p><i>Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados</i> (CXG 17-1993)⁷</p> <p><i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva</i> (CXC 2-1969)¹⁵</p>	<p>1993</p> <p>1969</p>						<p>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 a 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 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.</p>	

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) ¹	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio = 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ²	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 la elaboración de ancas de rana (CXC 30-1983)</i>	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>	

⁷ Documentos elaborados por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.