



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

49.º período de sesiones

Centro Internacional de Conferencias de Ginebra, Ginebra (Suiza)

6-10 de julio de 2026

LABOR DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

1. Se invita a la Comisión, en su 49.º período de sesiones, a adoptar las normas y textos afines presentados para su adopción definitiva que se enumeran en la **Parte 1** del presente documento.
2. Las observaciones recibidas con respecto a las normas y textos afines remitidos por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) en su 55.ª reunión, que se presentan para su adopción, figuran en el documento CX/CAC 26/49/4 Add.1.
3. El examen crítico de la labor realizada por el CCFH en su 55.ª reunión se llevará a cabo en la 90.ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CX/EXEC 26/90/2)¹.

Parte 1: Normas y textos afines presentados para su adopción definitiva

Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo	Trámite
Enmiendas consecuentes al <i>Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos</i> (CXC 80-2020)	REP26/FH, párr. 12 y Apéndice II	-	Adopción
Anexo II, sobre el pescado y los productos pesqueros, y Anexo IV, sobre la evaluación de la idoneidad del agua para su finalidad, la gestión de la inocuidad y las tecnologías para la recuperación y el tratamiento del agua para su reutilización de las <i>Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos</i> (CXG 100-2023)	REP26/FH, párr. 55 i) y Apéndice III	N05-2020	5/8
Enmiendas a la sección general y a los anexos I y III de las <i>Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos</i> (CXG 100-2023)	REP26/FH, párr. 55 ii) y Apéndice IV	-	Adopción
Enmiendas a las <i>Directrices para el control de Taenia saginata en la carne de ganado bovino de cría</i> (CXG 85-2014), las <i>Directrices para el control de Trichinella spp. en la carne de suidos</i> (CXG 86-2015) y las <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</i> (CXG 88-2016)	REP26/FH, párrs. 17 y 72 i) y Apéndice V	-	Adopción
<i>Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo</i> (CXG 78-2011) revisadas	REP26/FH, párr. 109 y Apéndice VI	N08-2024	5/8
<i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos</i> (CXG 61-2007) revisadas	REP26/FH, párr. 144 i) y Apéndice VII	N09-2024	5/8

¹ REP26/EXEC1.