



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

48.ª reunión

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

**CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX**

A. CUESTIONES DERIVADAS DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (39.ª sesión)

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

Normas y Textos Afines Adoptados en el Trámite¹

1. La Comisión CAC39 **aprobó** lo siguiente:
 - *Directrices para el control de Salmonella spp., no tifoidea en la carne de bovino y cerdo* (CAC/GL 87-2016);
 - *Directrices sobre la aplicación de los Principios generales de higiene de los alimentos al control de parásitos transmitidos por el consumo de alimentos* (CAC/GL 88-2016); y
 - Los anexos del *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CAC/RCP 75-2015).

Normas y textos afines revocados²

2. La CAC39 **aprobó** la revocación del *Código de prácticas de higiene para especias y hierbas aromáticas desecadas* (CAC/RCP 42-1995).

Trabajo del Codex sobre la Resistencia a los antimicrobianos³

3. CAC39 acordó:
 - Establecer un Grupo de acción intergubernamental especial sobre la resistencia a los antimicrobianos (TFAMR), cuya anfitriona sería la República de Corea, para elaborar orientaciones que tengan base científica sobre la gestión de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos (se presenta el mandato en el Apéndice VIII de REP16/CAC);
 - Crear un GTp, bajo la dirección del Reino Unido y la copresidencia de Australia y los Estados Unidos de América, para revisar: (a) los documentos de proyectos relativos a los nuevos trabajos; y (b) el mandato relativo a la petición de asesoramiento científico a la FAO y la OMS en colaboración con la OIE;
 - Pedir a la FAO y la OMS que elaboren un programa de fomento de la capacidad para satisfacer las necesidades determinadas.
4. Se invita al Comité a **tomar nota** de la información mencionada anteriormente.

¹ REP16/CAC, Apéndice III. Full discussion can be found in paragraphs 31-39.

² REP16/CAC párr.101 y Apéndice VII

³ REP16/CAC, para. 164, Apéndice VIII

CUESTIONES PARA CONSIDERACIÓN

Nuevos trabajos⁴

5. La Comisión aprobó nuevos trabajos sobre:

- Revisión de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y su Anexo sobre el análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP);
- Revisión del *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 53-2003); y
- Orientación para el control de la histamina en el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52-2003) y planes de muestreo para la histamina en las normas para el pescado y los productos pesqueros.

Orientación para el control de la histamina en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003) y planes de muestreo para la histamina en las normas para el pescado y los productos pesqueros⁵

6. La Comisión aprobó el nuevo trabajo⁶ y, de acuerdo con la recomendación del Comité Ejecutivo⁷, convino en que el trabajo se debería asignar al CCFH. La Comisión acordó también recomendar al CCFH que iniciara de inmediato su tarea, es decir, que se incluyera el trabajo en el programa de la 48.ª reunión del CCFH, y que estudiara el calendario para la finalización de la tarea teniendo en cuenta su plan de trabajo futuro.

7. **Se invita** al Comité a que considere el nuevo trabajo en relación con los temas 4, 5 y 6, respectivamente.

B. CUESTIONES DERIVADAS DE OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX

CUESTIONES PARA CONSIDERACIÓN

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (43.ª reunión)⁸

Revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985): marcado de la fecha

8. El CCFL43 acordó pedir asesoramiento al CCFH acerca de la conveniencia del criterio 1 relativo a la inocuidad de los alimentos para la exención del marcado de la fecha. el criterio se ha establecido en el Apéndice I de este documento.

9. **Se invita** al Comité a considerar esta solicitud.

Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (20.ª reunión)⁹

Ratificación de las disposiciones sobre higiene contenidas en las normas del Codex

10. De conformidad con su mandato y la práctica establecida, se invita al CCFH a ratificar las **disposiciones sobre higiene** de las normas y códigos de prácticas una vez que se hayan aceptado en el Trámite 5/8 o 8 del Procedimiento de Elaboración del Codex.

11. Se invita el Comité a examinar las disposiciones pertinentes sobre higiene y a adoptar una decisión sobre la idoneidad de su ratificación en los siguientes proyectos de textos incluidos en el CCASIA:

- Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública.

12. **Se invita** al Comité a que señale si los textos son:

- aceptables para su ratificación;
- aceptables para su ratificación con enmiendas; o
- no aceptables para su ratificación; expresando los motivos de ello.

13. El anteproyecto regional del Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública está disponible en [REP17/ASIA, Apéndice V](#).

⁴ REP16/CAC, Apéndice VI

⁵ REP16/CAC párrs. 98-99, Apéndice VI

⁶ Propuestos por CCFFP34 - REP16/FFP, párrs. 72 y CX/CAC 16/39/7, Anexo II. CCFFP ha sido aplazado sine die – véanse más detalles en REP16/CAC, párrs 182-183

⁷ REP16/EXEC, párrs 13-15

⁸ REP16/FL, párr.42, Apéndice II

⁹ REP17/ASIA, párr. 98, Apéndice V

Anexo I

**Propuesta de revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados:
marcado de la fecha****Sección 4.7**

vii) No obstante lo prescrito en las disposiciones 4.7.1 i) y 4.7.1 ii), no se requerirá una marca de fecha para un alimento si se aplican uno o varios de los siguientes criterios:

1. Cuando no se vea comprometida la inocuidad y la calidad no se deteriore:

1.1. Debido a la naturaleza conservante del alimento, que no permite el crecimiento microbiano (por ejemplo, el alcohol, la sal, la acidez y la poca actividad de agua); y/o

1.2. Bajo determinadas condiciones de almacenamiento: