

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) celebró su 55.^a reunión en Nashville, Tennessee, Estados Unidos de América, del 15 al 19 de diciembre de 2025, por amable invitación del Gobierno de Estados Unidos de América (EE. UU.). La reunión fue presidida por la Dra. Evelyne Mbandi, directora del Personal de Peligros Microbiológicos y Químicos del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos de América y contó con la asistencia de ** Estados miembros, una organización miembro y ** organizaciones observadoras. Se adjunta la lista de participantes en el Apéndice I.

APERTURA

2. La Sra. Michelle Bekkering, subsecretaria de Comercio y Asuntos Agrícolas Extranjeros inauguró la reunión y dio la bienvenida a los participantes destacando que el Codex constituye la base de unos sistemas agrícolas y alimentarios inocuos y equitativos a nivel mundial. Manifestó que la agricultura sirve de puente entre las naciones e impulsa oportunidades económicas, y reiteró el firme compromiso de Estados Unidos con las normas internacionales basadas en la ciencia.
3. La subsecretaria adjunta Bekkering subrayó que las normas del Codex son fundamentales, no solo para la protección de los consumidores sino también para apoyar los medios de vida y el crecimiento económico, y concluyó con un agradecimiento a los delegados del Codex por su labor, que ha contribuido a lograr una mayor inocuidad alimentaria, a asegurar puestos de trabajo en los operadores de empresas de alimentarias y a poner de relieve las capacidades de los agricultores, ganaderos y productores.
4. El Dr. Allan Azegele, presidente de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), a través de la Dra. Jing Tian, vicepresidenta de la CAC, y la Dra. Evelyne Mbandi, presidenta del CCFH, también dirigió unas palabras a los presentes en la reunión.
5. *In memoriam*: El CCFH, en su 55.^a reunión, guardó un minuto de silencio en memoria de las personas fallecidas: Claus Heggum, delegado de Dinamarca y de la Federación Internacional de Lechería (FIL), que durante muchos años apoyó la labor del CCFH y contribuyó de forma directa a la elaboración de sus textos sobre higiene, Lisa Ralph, analista sénior de Políticas del Codex y punto de contacto del Codex para Nueva Zelanda y Tom Billy, presidente de la Comisión del Codex Alimentarius entre 1999 y 2003, de Estados Unidos.

División de competencias¹

6. El CCFH, en su 55.^a reunión, 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 CAC.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)²

7. El CCFH, en su 55.^a reunión, aprobó el programa provisional.

ASUNTOS REMITIDOS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS O POR OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX (Tema 2 del programa)³

8. La Secretaría del Codex presentó el tema e indicó que incluía tanto asuntos presentados a título informativo como asuntos que requerían la adopción de medidas.

Asuntos presentados a título informativo

9. CCFH, en su 55.^a reunión, tomó nota de la información presentada y;
 - i. alentó a más miembros a asumir funciones de liderazgo en los grupos de trabajo del comité e indicó que está disponible el *Manual de los grupos de trabajo electrónicos del Codex* para apoyar a los miembros en esta función;
 - ii. señaló la importancia de planificar de forma anticipada las necesidades de asesoramiento científico con el fin de facilitar la asignación o la movilización de recursos y la elaboración oportuna de normas; acordó debatir o abordar esta cuestión más a fondo en el marco del tema 10 del programa; y
 - iii. tomó nota de la adopción del Plan Estratégico del Codex para 2026-2031, las metas para los próximos seis años y el marco de seguimiento, en el que se reflejaría las actividades y la participación en el CCFH.

¹ División de competencias y derecho de voto entre la Unión Europea y sus Estados miembros (CRD1).

² CX/FH 25/55/1 Rev.1.

³ CX/FH 24/54/2; CX/FH 25/55/2 Add.1; CRD05 (Secretaría del Codex); CRD07 (Kenya, Malasia, Marruecos y Nigeria); CRD20 (Mali).

Cuestiones que requieren la adopción de medidas

Enmiendas consiguientes al *Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos* (CXC 80-2020).

10. El CCFH, en su 55.^a reunión, examinó la propuesta de armonizar el CXC 80-2020 con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), concretamente en lo que respecta a la lista de alimentos e ingredientes que se sabe que provocan alergias alimentarias o enfermedad celíaca o alimentos alergénicos y sus definiciones pertinentes, y convino en realizar las enmiendas consiguientes propuestas en el CRD5 con las modificaciones siguientes:
 - corrección de errores tipográficos en los números de sección de las referencias cruzadas de 4.2.1.4 y 4.1.2.5 a 4.2.1.4 y 4.2.1.5;
 - supresión de la frase “a escala mundial” en el “ámbito de aplicación” por coherencia con la sección “caracterización de los peligros”; y
 - supresión de la nueva definición de “alérgeno alimentario” en esta fase, con el fin de evitar cualquier conflicto con la definición actual de “alérgeno”, e indicó que se podría considerar este debate sobre la definición más adecuada para el código de prácticas (es decir, alérgeno o alérgeno alimentario) a la hora de realizar una futura revisión de CXC 80-2020.

Directrices sobre el uso del etiquetado precautorio de alérgenos (EPA): Anexo al CXS 1-1985:

11. El CCFH, en su 55.^a reunión, tomó nota de los avances sobre el EPA realizados por el CCFL, así como del hecho de que el trabajo podría finalizarse en 2026, por lo que el CCFH, en su 56.^a reunión, podría tener que considerar la posibilidad de realizar una revisión más exhaustiva del CXC 80-2020.

Conclusión

12. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó remitir las enmiendas consiguientes de la norma CXC 80-2020 para su adopción por la CAC en su 49.^o periodo de sesiones (Apéndice II) e indicó que será necesario continuar trabajando al respecto una vez que el CCFL haya finalizado su labor sobre el etiquetado precautorio de alérgenos (EPA).

Planes de muestreo para la histamina

13. El CCFH, en su 55.^a reunión, examinó el trabajo pendiente sobre los planes de muestreo para la histamina aplicables a once normas sobre el pescado y los productos pesqueros, que se había suspendido anteriormente a la espera de que estuvieran disponibles las correspondientes actualizaciones por parte del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS).
14. Tras la información facilitada por la Secretaría del Codex, el CCFH, en su 55.^a reunión, consideró dos alternativas posibles: i) reanudar el trabajo en el seno del CCFH o ii) solicitar a la CAC que lo devolviera al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP), e informó de que se había reactivado este comité para trabajar por correspondencia. Aunque de forma general se apoyó la opción ii), también se expresaron algunas opiniones sobre la dificultad que plantea trabajar por correspondencia en cuestiones complejas. La Secretaría del Codex recordó que, entre las recientes revisiones del *Manual de Procedimiento del Codex* realizadas por la CAC, en su 48.^o periodo de sesiones, se incluía la posibilidad de que los comités que trabajan por correspondencia celebraran reuniones virtuales, cuando se considerara necesario, para facilitar los debates sobre cuestiones específicas. Por otra parte, la Secretaría del Codex indicó que la decisión sobre el comité que debía llevar a cabo esta labor debía basarse en la competencia técnica y no en la modalidad de trabajo del comité.

Conclusión

15. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó solicitar al CAC, en su 49.^o periodo de sesiones, que volviera a remitir al CCFFP la tarea de elaborar planes de muestreo adecuados para la histamina aplicables a las once normas sobre el pescado y los productos pesqueros, e informar a dicho comité de esta solicitud, así como del trabajo realizado por el CCFH y su GTE sobre esta cuestión.

Directrices para el control de Trichinella Spp. en la carne de suidos (CXG 86-2015)

16. El CCFH, en su 55.^a reunión, consideró favorablemente las enmiendas propuestas a las *Directrices para el control de Trichinella spp. en la carne de suidos* (CXG 86-2015) y señaló que se trataba principalmente de enmiendas de forma, a excepción de la definición de “compartimiento”, que la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) había modificado recientemente. Destacó asimismo que, al hacer referencia a los textos de la OMSA, se había optado por utilizar los títulos de los capítulos en lugar de los números para asegurar una mayor pervivencia de las referencias, ya que, según indicó, los números de los capítulos del

Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OMSA estaban sujetos a cambios cuando se realizasen futuras actualizaciones del texto.

Conclusión

17. El CCFH, en su 55.^a reunión, aceptó las enmiendas propuestas a las CXG 86-2015 y las remitió al 49.º periodo de sesiones de la CAC para su adopción (Apéndice V, parte B).

ASUNTOS DERIVADOS DEL TRABAJO DE LA FAO Y LA OMS (INCLUIDAS LAS JEMRA) (Tema 3 del programa)⁴

18. Los representantes de la FAO y la OMS presentaron el tema y agradecieron a los delegados el apoyo prestado a las JEMRA.
19. El representante de la FAO recordó el asesoramiento científico que se había proporcionado sobre los virus transmitidos por los alimentos, *Campylobacter*, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* y los alérgenos alimentarios. Además, este representante informó al CCFH, en su 55.^a reunión, de que se había celebrado un taller sobre alérgenos alimentarios al margen de la 23.^a reunión del CCASIA, con el fin de contribuir a entender el trabajo y las recomendaciones de la FAO y la OMS sobre esta cuestión. Tras recordar los debates sobre el asesoramiento científico que se habían celebrado durante el 48.º periodo de sesiones de la CAC, el representante reconoció la importancia de responder oportunamente a las solicitudes de asesoramiento científico formuladas por el Codex para respaldar el establecimiento eficiente de normas y alentó al CCFH a señalar lo antes posible sus necesidades de asesoramiento científico para un futuro próximo. Asimismo, indicó que se había previsto llevar a cabo en 2026 una consulta de expertos sobre el uso de tecnologías basadas en las disciplinas ómicas para la evaluación de riesgos microbiológicos.
20. El representante de la FAO informó al CCFH, en su 55.^a reunión, de que la FAO había convocado recientemente reuniones de expertos sobre clostridios toxigénicos transmitidos por los alimentos, parásitos protozoarios y helmintos, cuyos informes se estaban elaborando, así como talleres sobre la reutilización del agua en la pesca, la coselección de la resistencia a los antimicrobianos (RAM) y la comunicación de riesgos. El representante también informó al CCFH, en su 55.^a reunión, de que la “Caja de herramientas sobre buenas prácticas de higiene y HACCP” también se encontraba disponible en francés en el sitio web de la FAO.
21. El representante de la OMS informó a los delegados sobre la herramienta web de evaluación de riesgos de listeriosis, las nuevas directrices para los mercados de alimentos tradicionales, la Estrategia Mundial para la Inocuidad de los Alimentos 2022-2030 y las Estimaciones de la Carga de Enfermedades Transmitidas por Alimentos 2025. El representante alentó a los miembros y observadores del Codex a utilizar la herramienta sobre la listeriosis y a formular sus comentarios al respecto.
22. Tras la intervención de un observador sobre las recientes enfermedades en lactantes causadas por *Clostridium botulinum* en fórmulas (preparados) en polvo para lactantes, el representante de la FAO indicó que su organización había examinado la presencia de clostridios en los estos productos durante su reciente reunión de expertos sobre clostridios toxigénicos transmitidos por los alimentos, y que se publicaría en breve el informe. Sin embargo, este representante indicó que se disponía de pocos datos y que la reunión se había convocado antes del brote actual, pero que el JEMRA proporcionaría más asesoramiento sobre *C. botulinum* y otros patógenos en las fórmulas (preparados) en polvo para lactantes, si así lo solicitaba el CCFH.

Conclusión

23. El CCFH, en su 55.^a reunión:
- expresó su agradecimiento por la valiosa labor que habían realizado la FAO y la OMS desde la 54.^a reunión del CCFH, y destacó su importancia para el avance del actual trabajo del CCFH, además de indicar que se podría proporcionar más información en el marco de los temas pertinentes del programa;
 - señaló la importancia de programar los nuevos trabajos de las JEMRA con visión de futuro;
 - alentó a los miembros y observadores a utilizar la “Herramienta de estimación de riesgos de la OMS para *Listeria monocytogenes* en los alimentos” y a ponerse en contacto directamente con la OMS en relación con el apoyo, interpretación y desarrollo posterior de la herramienta;
 - recordó la importancia de utilizar las herramientas más actualizadas y los enfoques más innovadores para proporcionar asesoramiento científico, tal y como recomienda la CAC, en su 48.º periodo de sesiones, y alentó a las JEMRA a cerciorarse de que su metodología estuviera actualizada y, en este sentido, acogió con satisfacción la labor sobre el uso de las disciplinas ómicas en la evaluación de riesgos microbiológicos; y

⁴ CX/FH 25/55/3; CRD08 (Kenya y Nigeria), CRD20 (Malí).

- v. acogió con satisfacción el hecho de disponer de la Caja de herramientas sobre buenas prácticas de higiene y HACCP en francés.

ASUNTOS DE INTERÉS PLANTEADOS POR OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES (Tema 4 del programa)⁵

Organización Internacional de Normalización (ISO)

24. El representante de la ISO presentó un resumen de las actividades del subcomité 9 (*Microbiología de la cadena alimentaria*) del Comité Técnico de la ISO 34, y destacó que dicho subcomité había publicado más de 100 normas. Estas normas versaban, principalmente, sobre los métodos horizontales de referencia para la detección y el recuento de microorganismos (como bacterias, toxinas, virus y parásitos) aplicables a toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el entorno de producción de los alimentos. Asimismo, se ocupan de aspectos generales, como las buenas prácticas de laboratorio, la validación de métodos y el uso de la secuenciación del genoma completo.
25. El representante hizo hincapié en la importancia de la colaboración entre la ISO y el CCFH, en consonancia con la meta 3 del *Plan Estratégico del Codex para 2026–2031*, reafirmó el objetivo de la ISO de elaborar métodos de referencia reconocidos a nivel internacional que también satisfagan las necesidades del CCFH y acogió con satisfacción el hecho de que las directrices del CCFH hacen mención de los métodos de la ISO para asegurar un enfoque coordinado de los desafíos mundiales en materia de inocuidad de los alimentos.

Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA)

26. La Secretaría del Codex presentó al CCFH, en su 55.ª reunión, una declaración en nombre de la OMSA con novedades sobre actividades pertinentes. En esta declaración, la OMSA destacó las modificaciones realizadas al *Manual de las pruebas de diagnóstico y de las vacunas para los animales terrestres* y al *Código Sanitario para los Animales Terrestres* en lo relativo a la infección por *Trichinella*, adoptadas por la Asamblea Mundial de Delegados en mayo de 2023 y mayo de 2024, respectivamente.
27. La OMSA comunicó también al CCFH, en su 55.ª reunión, el lanzamiento en abril del 2025 de la herramienta de navegación de las normas de la OMSA, diseñada para facilitar el acceso en línea a las normas digitalizadas, así como la publicación del segundo informe de seguimiento del Observatorio, que ofrece información sobre la aplicación de las normas de la OMSA por parte de sus miembros.

Conclusión

28. El CCFH, en su 55.ª reunión, tomo nota de lo siguiente:
- la información proporcionada por la ISO y la OMSA y reconoció la importancia de la colaboración continua entre el comité y las organizaciones internacionales pertinentes; y
 - que esta colaboración se ajusta a la meta 3 del *Plan Estratégico del Codex para 2026-2031*, cuyo fin era fortalecer las relaciones con organizaciones internacionales pertinentes a efectos de fomentar un enfoque coordinado para afrontar los desafíos mundiales.

DIRECTRICES PARA EL USO Y LA REUTILIZACIÓN INOCUOS DEL AGUA EN LA PRODUCCIÓN Y LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS (CXG 100-2023): ANEXO II SOBRE EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ANEXO IV SOBRE LA EVALUACIÓN DEL AGUA ADECUADA PARA SU FINALIDAD, LA GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y LAS TECNOLOGÍAS DE RECUPERACIÓN Y TRATAMIENTO DEL AGUA PARA SU REUTILIZACIÓN (Tema 5 del programa)⁶

29. La Unión Europea, en su calidad de presidente del GTE y del grupo de trabajo presencial (GTP), en su propio nombre y en el de las copresidencias, Honduras, India, Marruecos, Mauritania, y la Federación Internacional de Lechería (FIL), presentó el tema y ofreció un breve historial del trabajo realizado. La presidencia del GTE/GTP señaló que el GTE había revisado el Anexo II sobre el pescado y los productos pesqueros, teniendo en cuenta el asesoramiento científico de las JEMRA y su aplicación práctica, así como las numerosas observaciones recibidas durante dos rondas de consultas. Por otra parte, el GTE había continuado elaborando el Anexo IV sobre la evaluación del agua adecuada para su finalidad, la gestión de la inocuidad y las tecnologías para la recuperación y el tratamiento del agua para su reutilización, y también había propuesto

⁵ CX/FH 25/55/4; CRD09 (Kenya y Nigeria), CRD20 (Malí).

⁶ CX/FH 25/55/5; CX/FH 25/55/5 Add.1 (observaciones de Argentina, Australia, Canadá, Chile, Colombia, Ecuador, Egipto, Emiratos Árabes Unidos, Filipinas, Honduras, Japón, Kenya, Malasia, Maldivas, México, Marruecos, Nueva Zelandia, Noruega, Perú, Tailandia, Reino Unido, Unión Europea, Uruguay, Zambia, Instituto de Tecnólogos de los Alimentos (IFT) y OMS); CRD02 (Informe de las presidencias del GTE); CRD10 (Estados Unidos de América (EE. UU.), Federación de Rusia, India, Malasia, Marruecos, Nigeria, República de Corea, República Unida de Tanzania (RUT), Singapur y Uganda); CRD16 (El Salvador); CRD17 (Ghana); CRD19 (Senegal); CRD20 (Malí); CRD21 (Unión Africana (UA)); CRD24 (Cabo Verde); CRD25 (Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de la Alimentación (IUFoST)).

enmiendas a la sección general y otros anexos de CXG 100-2023 con el fin de incorporar una referencia cruzada al Anexo IV.

30. La presidencia del GTE/GTP presentó un resumen explicando el modo en que se habían abordado las observaciones e indicó que se había vuelto a revisar los anexos para dar respuesta a las observaciones formuladas por escrito recibidas en respuesta a la CL 2025/58-FH para preparar el trabajo del GTP. Además, la presidencia del GTE/GTP hizo hincapié en que se había alcanzado un consenso sobre la mayoría de las revisiones realizadas por el GTE, tal y como se documenta en su informe (CRD02); sin embargo, seguían existiendo discrepancias sobre el diagrama 4, por lo que se acordó una segunda opción para este diagrama, que se presentaría como base para proseguir con el debate en la plenaria.
31. La presidencia del GTE/GTP informó al comité de que en el CRD02 figuraban los proyectos de anexos actualizados que reflejaban los resultados de los debates mantenidos en el seno del GTP.

Debate

32. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó examinar los anexos revisados tal como se presentaban en el CRD02.

Anteproyecto de Anexo II sobre el pescado y los productos pesqueros

33. El CCFH, en su 55.^a reunión, apoyó el texto presentado con las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones, además de realizar correcciones y enmiendas de forma en aras de una mayor claridad y coherencia.

1. Introducción

Párrafo 6

34. Se acordó insertar la frase “y la aplicación de medidas de control, cuando sea necesario” al final del párrafo para aclarar que el agua no era adecuada para su finalidad debido a la evaluación, sino gracias a las medidas adoptadas como resultado de dicha evaluación.

5. Fuentes de agua: párrafo 11– viñeta 1

35. Se sustituyó “agua potable” por “agua para beber”, ya que se consideró que reflejaba mejor el contenido del párrafo, que se refería a las fuentes de agua y no a la calidad del agua.

6. Uso del agua

Párrafo 12

36. Este párrafo se revisó sustancialmente para que existiera una distinción clara entre cuándo era necesaria una evaluación exhaustiva del agua adecuada para su finalidad y cuándo bastaba con una simple identificación de la fuente de agua vinculada a un análisis de su calidad microbiológica para el uso de agua limpia y potable. Además, se revisó la última frase para hacer referencia a los programas de requisitos previos como término comúnmente utilizado y definido.

Párrafo 16

b) Agua limpia – viñeta 3

37. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó suprimir “agua de mar artificial” y la nota al pie asociada debido a que no resulta claro el origen de dicha agua.

c) Otras fuentes de agua

38. Se expresaron varias opiniones sobre el encabezamiento más adecuado, como algunas propuestas para hacer referencia a “otra adecuada para su finalidad” o “agua adecuada para su finalidad”. Tras el debate, recordando las recomendaciones de las JEMRA y teniendo en cuenta la necesidad de mantener la coherencia con la categorización del agua potable y el agua limpia, el CCFH, en su 55.^a reunión, acordó mantener el título “otras fuentes de agua”.

Párrafo 19

39. Se solicitó aclarar el uso del término “evaluación exhaustiva” del agua adecuada para su finalidad en comparación con una “evaluación del agua adecuada para su finalidad”, y se insistió en la necesidad de utilizar la misma terminología en todo el documento. Se aclaró que el concepto de “evaluación exhaustiva de la idoneidad del agua para su finalidad” se introdujo, debatió y acordó durante la reunión del GTP como una forma para describir la naturaleza de la evaluación de riesgos necesaria cuando se aplica un enfoque basado en el riesgo para determinar si el agua era adecuada para su finalidad. Además, se había explicado en detalle en el párrafo 36 del anexo. Aunque debería realizarse siempre una evaluación de la idoneidad del agua para un uso concreto, esta distinción reconoce que la naturaleza de dicha evaluación puede variar en función de la fuente de agua. Por ejemplo, no se requeriría una “evaluación exhaustiva de la idoneidad del agua para su

finalidad” cuando se trate de agua que ya se ha clasificado como limpia o potable, mientras que sería necesario llevarla a cabo en el caso de agua de otras fuentes. Teniendo en cuenta esta explicación, se reconoció que en algunos párrafos se utilizaría el término “evaluación exhaustiva de la idoneidad del agua para su finalidad”, mientras que en otros, cuando el contexto fuera más general o específico para el agua limpia o potable, el término más adecuado sería “evaluación de la idoneidad del agua para su finalidad”. Por este mismo motivo, no se aceptó la propuesta de añadir “evaluación exhaustiva de la idoneidad del agua para su finalidad” al tercer punto de este párrafo. Se introdujeron cambios en los párrafos 32, 65 y 69 y en el diagrama 2 (pregunta 6) con el fin de aclarar la necesidad de realizar una “evaluación exhaustiva de la idoneidad del agua para su finalidad”.

Párrafo 25

40. Al reconocer la distinción existente entre los términos “de mar” y “costera”, se acordó añadir “o costera” después de “de mar”, para indicar que el agua costera también podría ser de calidad adecuada, si cumple unas condiciones específicas.

7. Agua destinada a la reutilización: Párrafo 30

41. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó añadir la frase “que pueda entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos”, después de “pescado y productos pesqueros”, con el fin de aclarar que esta disposición únicamente es pertinente cuando existe la posibilidad de contacto con los alimentos.

8. Evaluación de la idoneidad del agua para su uso o reutilización

Párrafo 34, viñeta 5

42. En respuesta a una pregunta sobre su supresión, la presidencia del GTE/GTP explicó que se había eliminado ese punto porque no se ajustaba a la frase introductoria y repetía contenido que ya se había abordado en otras partes del texto.

Párrafo 41

43. Se modificó la segunda frase para sustituir “es imposible” por “puede ser imposible” con el fin de evitar una afirmación categórica. Se expresó preocupación por la ambigüedad del término “poco cocinado”, ante lo cual la presidencia del GTE/GTP aclaró que la terminología se ajustaba a los informes de las JEMRA, además de que se había utilizado en otros textos del Codex y era importante para reflejar las prácticas de consumo en las que el pescado puede consumirse crudo o poco cocinado. Para mayor claridad, se incluyó el término “adecuadamente” antes de “cocido” en la frase siguiente para aclarar el grado de cocción al que se hace referencia.

Anteproyecto de Anexo IV sobre la evaluación del agua adecuada para su finalidad, la gestión de la inocuidad y las tecnologías de recuperación y tratamiento del agua para su reutilización

44. El CCFH, en su 55.^a reunión, estuvo de acuerdo con la mayoría de las modificaciones del Anexo IV que figuraban en el CRD02 y, además de otras correcciones y enmiendas de forma en aras de una mayor claridad y coherencia, formuló las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones.

6. Gestión de la inocuidad del agua

Párrafos 20 y 21

45. Un miembro recordó que en el GTP se había debatido sobre estos párrafos y, en particular, sobre la referencia al análisis de peligros y manifestó su opinión de que se podría interpretar en el sentido de que siempre era necesario un plan completo de gestión del agua basado en el HACCP, a pesar de que no sería viable en todos los contextos.
46. La presidencia del GTE/GTP explicó que, con el fin de dar respuesta a esta preocupación, también se había incorporado al CRD02 un texto alternativo a los párrafos 20 y 21 para su consideración por la plenaria.
47. Se manifestaron opiniones encontradas sobre la redacción alternativa, ya que algunos la apoyaban y otros consideraban que seguía sin responder a los retos identificados y que la información fluía de forma menos clara que en el texto original.
48. Dado que no se llegó a un consenso sobre el texto alternativo, se acordó revisar los párrafos 20 y 21 existentes para dar respuesta a las preocupaciones manifestadas. Antes del párrafo 20, se añadió un párrafo introductorio sobre la elaboración de un plan de gestión de la inocuidad del agua, en el que se indicaba que podía comprender programas de requisitos previos o un programa completo basado en el HACCP, a la vez que se aclaró que no siempre era necesario un HACCP completo. Por otra parte, se aclaró que un plan de gestión de la inocuidad del agua podía formar parte de un plan general de gestión de la inocuidad de los alimentos. Con este nuevo párrafo, se suprimió la última frase del párrafo 20 por considerarla redundante. El párrafo 21 se adaptó a aquellas situaciones en las que es necesario elaborar un plan completo de inocuidad

del agua basado en el HACCP y se acordó para eliminar el contenido que hasta el momento figuraba en los dos párrafos anteriores. Con estas modificaciones, se alcanzó un consenso sobre el texto.

Párrafo 29

49. Se acordó sustituir “peligro previsible” por “peligros potenciales” y modificar “gravedad potencial” por “gravedad de los efectos adversos en la salud asociados”, en consonancia con la terminología utilizada en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969) y para mayor claridad.

Diagrama 2

50. Se revisó la pregunta del segundo punto del recuadro de la izquierda para que dijera “¿Qué fuentes de abastecimiento de agua se utilizan?”, de modo que fuera completa y comprensible.

Párrafo 30

51. Se sustituyó el término “peligros de alto riesgo” por “peligros no controlados únicamente por programas de requisitos previos”, con el fin de reflejar mejor que se aplica un enfoque completo basado en el HACCP cuando los programas de requisitos previos son insuficientes.

Párrafo 31, viñeta 6

52. Se acordó dividir el punto que combinaba el perfil microbiológico y el uso de productos químicos desinfectantes en puntos separados, para añadir un nuevo punto sobre “la presencia de nutrientes para microorganismos en el agua”, señalando que los nutrientes presentes pueden representar un factor de riesgo importante para el establecimiento y el crecimiento de microorganismos, especialmente en la reutilización del agua.

Sección general y los Anexos I y III de CXG 100-2023

53. Una vez finalizado el Anexo IV, el CCFH, en su 55.^a reunión, aceptó las propuestas del GTE (véase CX/FH 25/55/5, párrafo 17) para incorporar referencias cruzadas al Anexo IV a la sección 1 de la sección general en la de CXG 100-2023, así como a las secciones 7 y 8 del Anexo I y las secciones 7, 8 y 9 del Anexo III.

Conclusión

54. El CCFH, en su 55.^a reunión, señaló que se habían abordado todas las cuestiones y que los anexos estaban listos para avanzar en el procedimiento de trámites.
55. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó lo siguiente:
- remitir los Anexos II y IV al 49.º periodo de sesiones de la CAC para su aprobación en el Trámite 5/8 y su inclusión en las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos* (CXG 100-2023) (Apéndice III);
 - someter al 49.º periodo de sesiones de la CAC las enmiendas correspondientes para incorporar referencias cruzadas al Anexo IV en su sección general y los Anexos I y III de CXG 100-2023 para su adopción (Apéndice IV);
 - informar al CCFFP de la finalización del Anexo II y proponer que este comité valore si era necesario actualizar el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CXC 52-2003) y otros textos del Codex que sean de su competencia;
 - informar a otros comités pertinentes de la finalización de los trabajos sobre las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos* (CXG 100-2023); y
 - velar por que los textos elaborados por el CCFH se ajusten a las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos* (CXG 100-2023) en lo que respecta a las disposiciones relativas al agua.

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)

56. Tras el extenso trabajo de revisión de las CXG 73-2010, el CCFH, en su 54.^a reunión, remitió el anteproyecto de revisión al 47.º periodo de sesiones de la CAC, donde se aprobó en el Trámite 5, con la salvedad de que todas las referencias al agua se mantuvieron entre corchetes. El CCFH, en su 54.^a reunión acordó asimismo revisar este texto, tan pronto como se terminara el Anexo II sobre el pescado y los productos pesqueros de CXG 100-2023. Una vez que el CCFH, en su 55.^a reunión, finalizó el trabajo sobre el Anexo II, se acordó revisar de CXG 73-2010 relacionado con el agua, de modo que el contenido del Anexo II pudiera ahora tenerse en cuenta a la hora de finalizar la revisión de la CXG 73-2010, de manera coherente con CXG 100-2023.

Conclusión

57. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó establecer un GTE presidido por Japón y copresidido por Honduras, Marruecos y Nueva Zelanda, con el inglés y español como lenguas de trabajo, con el fin de examinar el texto entre corchetes de la revisión de CXG 73-2010 (REP24/FH Apéndice V), teniendo en cuenta el Anexo II de CXC 100-2023, y preparar un informe para su consideración por el CCFH, en su 56.^a reunión, que se presentará al menos tres meses antes de la sesión.

ARMONIZACIÓN DE LOS TEXTOS DEL CODEX ELABORADOS POR EL CCFH CON LA VERSIÓN REVISADA DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CXC 1-1969) (Tema 6 del programa)⁷

58. China, en su calidad de presidencia del GTE, tomó la palabra también en nombre de las copresidencias, el Reino Unido y la Unión Europea, presentó el tema y recordó que el CCFH, en su 54.^a reunión, había acordado iniciar una armonización estructural completa de los textos del CCFH vigentes con los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CXC 1-1969), comenzando por los textos modificados más recientemente. La presidencia del GTE subrayó que el ámbito de aplicación de este trabajo se había limitado a ajustes de enmienda de forma, como la numeración de las secciones, los epígrafes principales y la lógica interna, sin introducir cambios técnicos.
59. La presidencia del GTE explicó que se había preparado el documento CX/FH 25/55/6, que presenta los tres textos armonizados: las *Directrices para el control de Taenia saginata en la carne de ganado bovino de cría* (CXG 85-2014), las *Directrices para el control de Trichinella spp. en la carne de suidos* (CXG 86-2015) y las *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). En el documento también se identificaban cuestiones importantes relativas a los principios que siguen las referencias y a enfoques sobre la numeración, y se proponía un plan de trabajo para la futura armonización de los textos del CCFH con CXC 1-1969. La presidencia del GTE señaló que las principales dificultades con las que se habían encontrado eran diferencias estructurales y terminológicas entre los textos más antiguos del CCFH y CXC 1-1969, la aparición de saltos en la numeración y la necesidad de comprobar las referencias cruzadas.
60. La presidencia del GTE informó asimismo que, basándose en las observaciones recibidas, las presidencias del GTE habían revisado los tres textos armonizados y elaborado un árbol de decisión que tenía por objeto servir de herramienta de trabajo para facilitar la coherencia y transparencia del enfoque. El documento revisado se presentó como documento CRD22, que fue propuesto por la presidencia del GTE como base para el debate. Asimismo, la presidencia del GTE propuso también para su examen por el CCFH, en su 55.^a reunión, el plan de trabajo futuro sobre armonización, tal y como se presenta en el Apéndice VI de CX/FH 25/55/6.

Debate

61. La 55.^a reunión del CCFH mantuvo un debate general y posteriormente examinó los tres apéndices que figuran en CRD22.

Debate general

62. Los miembros expresaron su agradecimiento por el trabajo realizado por el GTE y respaldaron ampliamente el enfoque de armonización y las recomendaciones propuestas.
63. Se expresó la opinión de que era necesario revisar otros textos que iba a examinar el CCFH, en su 55.^a reunión, con el fin de que las secciones que faltaban recibieran un título y una numeración coherente, una vez que se llegara a un acuerdo en este tema del programa sobre el formato propuesto.
64. En respuesta a una pregunta sobre los saltos que se habían observado en la numeración, por ejemplo, en el Apéndice II de CRD22, al pasar de la sección 8 a la sección 8.5, la Secretaría del Codex aclaró que, según el CXC 1-1969, la sección 8 comprendía las secciones 8.1 a 8.4. La Secretaría del Codex explicó que en el texto armonizado se utilizaba la expresión “consúltese la sección 8 de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CXC 1-1969) y” para indicar al usuario que debe aplicar las secciones 8.1 a 8.4 junto a la sección 8.5, con lo que se evita la duplicación al tiempo que se mantiene la armonización estructural y la legibilidad, y que este enfoque también era aplicable a otras secciones, según procediera. La Secretaría del Codex aclaró asimismo que este enfoque había sido una práctica común en los textos del CCFH que seguían la estructura del CXC 1-1969 antes de su revisión de 2022.

⁷ CX/FH 25/55/6; CX/FH 25/55/6 Add.1 (Observaciones de Argentina, Australia, Canadá, Egipto, Emiratos Árabes Unidos, Kenya, Marruecos, Qatar, Tailandia, Unión Europea); CRD11 (Federación de Rusia, India, y República Unida de Tanzania (RUT)), CRD17 (Ghana); CRD19 (Senegal); CRD20 (Mali); CRD22 (Informe de las presidencias del GTE sobre armonización); CRD 24 (Cabo Verde).

Retos para alcanzar la armonización estructural

65. La presidencia invitó al CCFH, en su 55.^a reunión, a considerar las situaciones en las que resultaba difícil lograr una alineación estructural completa y las circunstancias que podrían requerir una revisión técnica adicional más allá de la alineación. Las presidencias de otros GTE del CCFH compartieron sus experiencias en materia de armonización durante la realización de su trabajo.
66. Estados Unidos de América, en su calidad de presidencia de los GTE para la revisión de 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) y de las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011), apuntaron que la armonización era más manejable cuando se realizaba en paralelo a la revisión técnica, pero seguía planteando dificultades en aquellos textos con estructuras complejas, como los que cuentan con diagramas de flujo de procesos exhaustivos.
67. Canadá, en su calidad de presidencia del GTE para la 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), también señaló que la armonización resultaba más sencilla cuando se realizaba al mismo tiempo que la revisión técnica e hizo hincapié en la necesidad de adoptar un enfoque estratégico y flexible para que los textos del Codex siguieran proporcionando a los usuarios orientaciones claras y eficaces.

Análisis del futuro plan de trabajo de armonización

68. La Secretaría del Codex, en vista de las lecciones aprendidas y de la ventaja que supone realizar la armonización de un texto al mismo tiempo que la revisión técnica, destacó la importancia de incorporar actividades de armonización en el plan de trabajo futuro del CCFH con el fin de evitar posibles duplicaciones de esfuerzos y garantizar un uso eficiente de los recursos.
69. En respuesta a la sugerencia de la presidencia del GTE de que en el seno del GTE se siguiera trabajando en el ajuste de los tres textos del CCFH y refinando el árbol de decisión, la presidencia hizo hincapié en la necesidad de transparencia, bien a través del árbol de decisión o de otros medios, y propuso que tanto la identificación de textos específicos como del enfoque para continuar con este trabajo se examinaran más adelante en el punto sobre el plan de trabajo futuro (tema 10 del programa).
70. El CCFH, en su 55.^a reunión, examinó los tres apéndices que figuraban en CRD22, con especial atención a las partes de los textos resaltadas en amarillo, y manifestó su acuerdo con todos ellos.

Conclusión

71. El CCFH, en su 55.^a reunión, tomó nota de las lecciones aprendidas durante el proceso de armonización, a saber, que en la armonización estructural debería darse prioridad a aquellos textos que es poco probable que se revisen a medio plazo, y destacó la importancia de integrar el plan de trabajo de armonización con el plan de trabajo futuro para garantizar su coherencia en la planificación del trabajo del CCFH.
72. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó lo siguiente:
 - i. remitir a la CAC, en su 49.^o periodo de sesiones, las enmiendas propuestas a las CXG 85-2014, CXG 86-2015 y CXG 88-2016, derivadas de la armonización con CXC 1-1969 con vistas a su adopción (Apéndice V);
 - ii. establecer un GTE, presidido por China y copresidido por el Reino Unido y Kenya, que trabajará en inglés, para seguir armonizando aquellos textos a los que se dé prioridad en el plan de trabajo futuro (véase el tema 10 del programa) y documentar claramente el enfoque de armonización utilizando el árbol de decisión u otros medios; y
 - iii. solicitar al GTE que remita el informe a la Secretaría del Codex con al menos tres meses de antelación a la 56.^a reunión del CCFH.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES SOBRE LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONTROL DE VIRUS EN LOS ALIMENTOS (CXG 79-2012) (Tema 7 del programa)⁸

73. El Canadá, a cargo de la presidencia del GTE, presentó el tema, haciéndolo también en nombre de la copresidencia, los Países Bajos. La presidencia del GTE destacó que la revisión tuvo en cuenta el asesoramiento científico proporcionado por las JEMRA,⁹ pero observó que aún no se había publicado el informe completo de su segunda reunión sobre las medidas de prevención e intervención. El trabajo realizado hasta la fecha también incluía la actualización y modificación de las definiciones, la armonización del texto con CXG 1-1969 y la incorporación del Anexo 3, relativo al control del virus de la hepatitis E (VHE) en la carne de cerdo y de animales de caza silvestre. Se recibió una cantidad considerable de comentarios en dos rondas de observaciones.
74. La presidencia del GTE ofreció una visión general de cómo se habían abordado las observaciones hasta el momento, aunque señaló que las que se referían a las medidas de prevención e intervención no se abordarían hasta la publicación del segundo informe de las JEMRA. La presidencia del GTE destacó una serie de cuestiones sobre las que se requería la opinión del CCFH, en su 55.^a reunión, entre ellas la definición de producto congelado, la armonización de la terminología relacionada con el agua, las directrices sobre la ausencia de los empleados del trabajo por enfermedad y aspectos relacionados con el Anexo 3, como el etiquetado de los productos. La presidencia del GTE recomendó que el CCFH, en su 55.^a reunión, se concentrara en debatir estos aspectos y que las directrices se devolvieran al trámite 2/3 para que se continuase su elaboración añadiendo información del segundo informe de las JEMRA sobre virus y teniendo en cuenta todas las observaciones, con miras a la elaboración de directrices claras y coherentes que pudieran finalizarse en la 56.^a reunión del CCFH.
75. El representante de la FAO confirmó que el segundo informe de las JEMRA acerca de los virus se publicaría, a más tardar, a principios de 2026. El representante de la OMS comunicó al CCFH, en su 55.^a reunión, las novedades sobre el análisis de los modelos de evaluación del riesgo de enfermedades causadas por virus de transmisión alimentaria. Tras una amplia revisión bibliográfica, se identificaron ocho modelos para su examen en profundidad. Aunque todos presentaban ventajas, ninguno resultaba adecuado para su adopción como calculadora de riesgo simplificada. Sin embargo, para elaborar una calculadora de riesgo de este tipo podían resultar útiles ciertos datos de los artículos en cuestión, combinados con información de documentos recientes de la serie de evaluación de riesgos microbiológicos (ERM) y aportaciones de expertos de las JEMRA.
76. El representante de la FAO expuso un prototipo conceptual de una calculadora de riesgo simplificada basada en productos y solicitó que la 55.^a reunión del CCFH respondiera si se ajustaba a las expectativas del comité. El representante explicó que, una vez ingresada una cantidad mínima de datos, la calculadora realizaría una evaluación del riesgo, señalaría las áreas vulnerables (por ejemplo, la gestión anterior a la recolección, la elaboración, etc.) y ofrecería recomendaciones o referencias sobre la manera de abordar estos factores de riesgo.

DebateObservaciones generales

77. Los miembros manifestaron su apoyo y agradecimiento por la orientación general de la labor realizada por el GTE, señalaron que se habían alcanzado avances positivos y acogieron favorablemente la oportunidad de proporcionar sus aportaciones en este momento. Se expresaron algunas inquietudes respecto de la viabilidad de las medidas en la etapa de producción primaria y para los OEA de pequeña escala o pequeños agricultores en particular, y se solicitó que existiera flexibilidad para tener en cuenta también la capacidad de estas partes interesadas. Se manifestó la preocupación de que las opciones de desinfectantes del párrafo 61 resultaban demasiado prescriptivas y se sugirió que se incluyeran a modo de ejemplo.

⁸ CX/FH 25/55/7; CX/FH 25/55/7 Add.1 (observaciones de Argentina, Australia, Chile, Colombia, Ecuador, Egipto, Filipinas, Kenya, Malasia, México, Nueva Zelanda, Perú, Reino Unido, Tailandia, Unión Europea, Uruguay, Zambia y el Instituto de Tecnólogos de Alimentos (IFT)); CRD12 (Federación de Rusia, India, Kenya, Malasia, Marruecos, Nigeria, República de Corea, República Unida de Tanzania (RUT), Singapur y Uganda); CRD17 (Ghana); CRD20 (Malí); CRD21 (Unión Africana (UA)); CRD24 (Cabo Verde); CRD25 (Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (IUFOST))

⁹ FAO y OMS. 2024. *Microbiological risk assessment of viruses in foods: Part 1: Food attribution, analytical methods and indicators: meeting report* [Evaluación de los riesgos microbiológicos de los virus en los alimentos, primera parte: atribución alimentaria, métodos analíticos e indicadores. Informe de la reunión]. Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 49. Roma. <https://doi.org/10.4060/cd3396en>

78. En cuanto a las cuestiones concretas planteadas por la presidencia del GTE, los miembros formularon las siguientes opiniones y el CCFH formuló las siguientes recomendaciones.

Definición de productos congelados

79. En cuanto a las dos opciones que se presentaron en el informe del GTE (CX/FH 25/55/7), hubo opiniones divergentes sobre si debía indicarse una temperatura de congelación específica (por ejemplo, -18°C) en la definición de producto congelado. Algunos miembros apoyaron que se la incluyera en aras de la claridad, para contribuir a la aplicación de las directrices y a su armonización con los textos vigentes del Codex, mientras que otros expresaron que preferían suprimirla para no dar al texto un carácter prescriptivo, e indicaron que cualquier temperatura de congelación inferior a -12°C tenía que ver más con la calidad que con un parámetro de inocuidad alimentaria y que suprimir la indicación de una temperatura específica podía aportar flexibilidad. Los miembros que apoyaban la opción 2 señalaron que las autoridades competentes podían fijar temperaturas concretas en su legislación nacional, en caso de que existiera preocupación acerca de su control durante el transporte, el almacenamiento o el proceso de congelación.
80. A partir del debate, surgieron tres alternativas: i) la opción 1 tal como se había presentado, que indicaba una temperatura de congelación definida que debía mantenerse durante el transporte, el almacenamiento y la distribución; ii) la opción 2 tal como se había presentado, que consistía en alcanzar una temperatura, sin especificarla, inferior al punto de congelación y suficiente para preservar la calidad del producto, y iii) la opción 3, que consistía en mantener el texto de la opción 1 pero sin mencionar una temperatura concreta.
81. Dado que no se llegó a un acuerdo y que el debate sobre la congelación o las temperaturas del producto congelado continuaría en el marco del tema 10 del programa, el CCFH, en su 55.ª reunión, acordó que este aspecto requería un análisis más profundo por parte del GTE.

Armonización de la terminología utilizada para describir el agua, en particular, “agua limpia”, “agua adecuada para su finalidad” y “agua potable”

82. El CCFH, en su 55.ª reunión, estuvo de acuerdo con la recomendación de las presidencias del GTE de examinar estos términos de conformidad con la versión finalizada de CXG 100-2023 e incorporar referencias a este documento cuando procediera.

Párrafo 46: Los OEA deberían considerar la posibilidad de aplicar políticas que eviten que el hecho de no ir a trabajar afecte negativamente a los trabajadores desde el punto de vista económico.

83. Un miembro aclaró que se había incluido esta orientación para que las preocupaciones económicas de los trabajadores no tuvieran un efecto adverso en las medidas destinadas garantizar la inocuidad alimentaria. No obstante, los miembros, en general, acordaron suprimir esta frase del párrafo 46 e indicaron que las cuestiones relacionadas con la remuneración económica y las condiciones de trabajo quedaban fuera de la competencia de los textos del CCFH y que resultaba más apropiado abordarlas a través de los marcos laborales y de empleo de cada país.

Párrafo 74: En el caso de la gastroenteritis, solo debería permitirse que el personal regrese a trabajar después de un período (por ejemplo, 48 horas) sin síntomas de diarrea y vómito.

84. Se propuso eliminar el ejemplo de las 48 horas, debido a diferencias en la duración de la enfermedad, asociadas con diferentes patógenos entéricos. El representante de la OMS aclaró que no disponía de directrices en esta materia.
85. El presidente del GTE recordó que se había solicitado orientación al respecto y que el plazo de 48 horas solo se había mencionado a modo de ejemplo. El CCFH, en su 55.ª reunión, acordó mantener esta referencia en el texto.

Párrafo 34, relativo al etiquetado de productos en el Anexo III, Control del VHE en la carne de cerdo y de animales de caza silvestre

86. El CCFH, en su 55.ª reunión, manifestó su acuerdo con la recomendación de las copresidencias del GTE de suprimir este párrafo, haciendo notar que era más adecuado abordar los riesgos mediante la información al consumidor que a través del etiquetado del producto, y que no se había utilizado el etiquetado de los productos con este fin en los textos del Codex que abordan otras combinaciones de patógeno y producto.

Otras cuestiones

Definición de alimentos listos para el consumo

87. El CCFH, en su 55.ª reunión, señaló una observación sobre las incoherencias de la definición de alimentos listos para el consumo que figuraba en las directrices respecto de otros textos del Codex, y destacó la necesidad de armonizar la definición entre distintos textos del Codex.

88. En tal sentido, la presidencia observó que la cuestión también se trataría en el marco del tema 9 del programa, en el que habría oportunidad de continuar considerando la armonización de la definición.

Conclusión

89. El CCFH, en su 55.^a reunión:
- acordó devolver el anteproyecto de directrices al trámite 2, para que se las continúe elaborando y para que se actualicen las medidas de prevención e intervención sobre la base de la segunda parte del informe de las JEMRA sobre virus, una vez que se haya publicado, y se las distribuya con el fin de recabar observaciones en el trámite 3;
 - convino en restablecer el GTE presidido por el Canadá y copresidido por los Países Bajos, que trabajaría en inglés (se aceptarían también las observaciones en francés), con el propósito de que:
 - continúe revisando las directrices en función de las observaciones presentadas por escrito y los debates mantenidos en la sesión plenaria, a fin de que el análisis del texto prosiga en la 56.^a reunión del CCFH; y
 - prepare un informe y un texto revisado para su presentación a la Secretaría del Codex tres meses antes de la 56.^a reunión del CCFH, con el fin de que se distribuya para recabar observaciones en el trámite 3.
 - instó a las JEMRA a continuar elaborando la herramienta de evaluación de riesgo de un modo que contribuya a la aplicación de la versión revisada de las directrices.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE CAMPYLOBACTER Y SALMONELLA EN LA CARNE DE POLLO (CXG 78-2011) (Tema 8 del programa)¹⁰

90. La presidencia del GTE y GTP, los Estados Unidos de América, dirigiéndose a los presentes también en nombre de las copresidencias, a saber, Australia, el Brasil, Dinamarca, Honduras y la India, presentó el tema y explicó que el GTP había celebrado un encuentro antes de la reunión para examinar un proyecto revisado de las directrices, preparado por las copresidencias, el cual incorporaba observaciones del documento CX/FH 25/55/8, Add.1 y de diversos CRD.
91. La presidencia del GTE/GTP informó al CCFH, en su 55.^a reunión, que los debates del GTP se habían centrado en cuestiones fundamentales, entre ellas, armonización, ámbito de aplicación del documento, RAM, perfiles de riesgo de los pollos criados al aire libre y en entornos controlados y recomendaciones de temperatura de almacenamiento y distribución. Se señaló que el GTP había acordado adoptar un enfoque híbrido para la armonización, que entre otras tareas consistió en la actualización de los aspectos técnicos, la armonización estructural parcial del texto con CXC 1-1969, la revisión de los títulos principales y un diagrama de flujo modernizado para que su utilización resultara más sencilla.
92. En lo concerniente al ámbito de aplicación de las directrices, la presidencia del GTE/GTP explicó que el GTP había recomendado circunscribirlo a la carne de pollo crudo procedente de canales y partes de pollos de engorde, con orientaciones específicas sobre el hígado de pollo, en vista de los informes recientes sobre enfermedades de transmisión alimentaria. En el futuro, nuevos anexos podrían referirse a otras preparaciones. El GTP también había apoyado la incorporación de recomendaciones para los sistemas de crianza al aire libre, donde procediera, reconociendo las diferencias en los perfiles de riesgo.
93. Asimismo, la presidencia del GTE/GTP explicó que, si bien la RAM excedía el ámbito de aplicación de las directrices, el GTP había reconocido su importancia y había añadido una referencia al uso prudente de los antimicrobianos de conformidad con CXC 61-2005. En cuanto a las temperaturas de almacenamiento, el GTP había convenido en suprimir los valores específicos y recomendó que se mantuviera una temperatura inferior a 5 °C cuando procediera.
94. La presidencia del GTE/GTP informó al comité que se había presentado una versión revisada de las directrices, con los resultados de los debates mantenidos en el GTP, en el documento CRD03.

Debate

95. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó utilizar el CRD03 como base para el debate.

¹⁰ CX/FH 25/55/8; CX/FH 25/55/8 Add.1 (observaciones de Argentina, Australia, Canadá, Chile, Colombia, Ecuador, Egipto, Filipinas, Ghana, Japón, Kenya, Malasia, México, Nueva Zelandia, Perú, Reino Unido, Tailandia, Unión Europea, Uruguay y Zambia); CRD03 (Informe de las presidencias del GTP); CRD13 (India, Malasia, Marruecos, Nigeria, República Unida de Tanzania (RUT), Singapur y Uganda); CRD16 (El Salvador); CRD17 (Ghana); CRD20 (Malí); CRD21 (Unión Africana (UA)); CRD 24 (Cabo Verde); CRD 25 (Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (IUFoST)).

96. El CCFH, en su 55.^a reunión, mantuvo un debate general y, posteriormente, examinó el documento sección por sección, utilizando como referencia el CRD03.

Debate general

97. Los Miembros expresaron un amplio apoyo a hacer avanzar la versión revisada de las directrices para su adopción, haciendo notar que las modificaciones eran exhaustivas y reflejaban el asesoramiento científico más reciente brindado por las JEMRA.

Debate sección por sección

98. Además de sugerir enmiendas de forma y otras correcciones para aportar mayor claridad (por ejemplo, sustituir "mitigar" por "reducir al mínimo o eliminar" en la Sección 9), otorgar flexibilidad (como medidas de control específicas relativas a la gestión de parvadas con el fin de controlar la *Salmonella*), asegurar la coherencia y armonizar las directrices con otros textos del Codex (por ejemplo, las definiciones de "agua adecuada para su finalidad" y "agua potable") y con los textos de la OMSA (como la definición de "parvada"), el CCFH, en su 55.^a reunión, formuló las siguientes observaciones y tomó las decisiones que se exponen a continuación.

1. Introducción

99. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó revisar la frase acerca de los estados viables pero no cultivables (VBNC) de *Campylobacter* spp. y *Salmonella* spp. e incluir también información que pusiera de relieve algunos de los retos que plantea su control. El texto modificado reza como sigue:

Tanto el Campylobacter spp. como la Salmonella spp. pueden sobrevivir en diversas condiciones ambientales y persistir en los sistemas de producción de pollos. Cabe destacar que estos microorganismos pueden existir en estados viables pero no cultivables (VBNC), lo que dificulta su control y detección mediante métodos tradicionales. Es posible que los estados VBNC inducidos por algunas medidas de control limiten la aparente efectividad de estas últimas.

9. Enfoque para las medidas de control desde la producción primaria hasta el consumo

Medidas de control generales relativas al manejo de la parvada para *Campylobacter* y *Salmonella*: viñeta g

100. Un miembro propuso modificar esta viñeta suprimiendo el texto relacionado con la realización de pruebas y señaló que no debería ser preciso someter a prueba cada lote de cama sujeto a tratamientos de inactivación, pues este enfoque no era viable ni necesario. Se expresó la inquietud de que la modificación planteada no incluía ninguna referencia a la realización de pruebas, que podrían ser necesarias para asegurar la efectividad de los tratamientos de inactivación. Teniendo en cuenta las diferentes consideraciones, el CCFH, en su 55.^a reunión, acordó incluir en la redacción que podrían realizarse pruebas ocasionalmente con fines de verificación y modificó la frase de la siguiente manera:

La cama reutilizada debería recibir tratamientos que inactiven los patógenos (por ejemplo, mediante compostaje o tratamientos químicos). Estas medidas de control deberían validarse y, ocasionalmente, la cama tratada debería someterse a pruebas con fines de verificación.

Medidas de control específicas relativas a la gestión de parvadas para *Salmonella*: viñeta a

101. Un miembro manifestó que debería enmendarse la primera frase de la siguiente manera: "El uso de huevos infectados con *Salmonella* muy probablemente dará lugar a que se infecte la parvada". Asimismo, el miembro propuso suprimir la segunda oración, habida cuenta de que el riesgo de infección durante la incubación era alto debido a condiciones como la humedad y la temperatura. El Miembro afirmó que, en el informe de las JEMRA (ERM45) no se recomendaba limpiar y desinfectar los huevos para incubar, pues existían opiniones contradictorias en cuanto a la eficacia de estas prácticas para el control de la *Salmonella* y porque podían dañar la cutícula del huevo.
102. La presidencia del GTE/GTP aclaró que la segunda oración se ajustaba a los requisitos pertinentes del *Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la OMSA y que suprimirla podía crear posibles conflictos con las orientaciones de dicha organización.
103. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó enmendar la primera oración de la manera propuesta y conservar la segunda, con la referencia a las medidas de limpieza y desinfección, pero añadiendo una frase que tornara más flexible esta disposición.

9.2 Recolección y transporte al matadero

Medidas de control generales relativas a la recolección y el transporte para *Campylobacter* y *Salmonella*: viñeta d

104. Un miembro indicó que, una vez realizada la recolección parcial, debería llevarse a cabo la recolección total sin demora, para mitigar el mayor riesgo asociado con la manipulación previa y posibles condiciones inmunosupresoras. El miembro explicó que la manipulación de un gran número de aves podía causarles estrés e incrementar su susceptibilidad a una infección. El riesgo de infección también podría verse incrementado por la recolección parcial. Por lo tanto, si bien la recolección parcial podría ser necesaria por las razones expuestas en la primera parte de la viñeta, la manipulación posterior de las parvadas restantes debería gestionarse de modo que se redujera al mínimo el riesgo de que ocurriera contaminación cruzada o de que las aves recolectadas parcialmente infectasen a otras.
105. La presidencia del GTE/GTP estuvo de acuerdo con esta opinión y aclaró también que, una vez realizada la recolección parcial en un gallinero, debería concluirse la recolección total en otros antes de volver al gallinero de la recolección parcial para completarla. Se consideró importante este enfoque para reducir el riesgo que planteaba la manipulación repetida.
106. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó añadir lo siguiente al final de la viñeta:

Dado que la recolección parcial incrementa el riesgo de infección, es recomendable completar la recolección de estas aves después de recolectar las parvadas que tengan menos probabilidades de infectarse.

11. Validación, aplicación y verificación de las medidas de control

Verificación: organismo o agencia competente

107. Un observador reiteró que, en su opinión, las asociaciones comerciales no deberían estar incluidas entre las opciones de organismos o agencias competentes que puedan llevar a cabo actividades de verificación específicas en relación con los sistemas de control de procesos de la industria, pues ello podría redundar en que la industria verificara su propio cumplimiento. Se enfatizó que esta verificación debería estar a cargo de entidades independientes, como el mundo académico o sociedades profesionales, con el fin de garantizar su credibilidad e imparcialidad.

Conclusión

108. El CCFH, en su 55.^a reunión, hizo notar que se habían abordado todas las cuestiones y que las directrices estaban listas para avanzar en el proceso de trámites, por lo que convino en remitir la versión revisada de las directrices a la CAC, en su 49.^o período de sesiones, para su adopción en el Trámite 5/8 (Apéndice VI).

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE 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) (Tema 9 del programa)¹¹

109. Estados Unidos de América, presidente del GTE, presentó el tema en su nombre y en el de las copresidencias, Canadá, China y Francia, y proporcionó información sobre los antecedentes del trabajo realizado por el GTE. La presidencia del GTE explicó que se habían incorporado a las directrices revisadas consejos y recomendaciones de las JEMRA que figuran en los documentos ERM n.º 34, 47 y 48, y que su objetivo era lograr la coherencia con otros textos del Codex como CXC 1-1969 y los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997). Además, se explicó que las presidencias del GTE habían preparado una versión revisada de las directrices a partir de las observaciones recibidas en respuesta a la CL 2025/62-FH (CRD06).
110. Concretamente, la presidencia del GTE destacó algunas de las cuestiones principales que se habían abordado en la revisión de las directrices, a saber, se había actualizado la definición de alimentos listos para el consumo (LPC) para incorporar el concepto de “razonablemente previsible”, que no era una terminología nueva en las directrices y que, en general, era un concepto basado en el riesgo. Se abordaron otras cuestiones importantes como la armonización estructural con CXC 1-1969, la revisión completa del Anexo I, la inversión del orden de los Anexos II y III en aras de mejorar la fluidez lógica, la claridad y la facilidad de uso para el lector; además, se añadieron recomendaciones para caracterizar los aislados y texto sobre estudios microbiológicos para determinar si los alimentos LPC favorecen el crecimiento de *Listeria monocytogenes*.

Debate

111. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó utilizar el CRD06 como base para el debate.

¹¹ CX/FH 25/55/9; CX/FH 25/55/9 Add.1 (observaciones de Argentina, Australia, Canadá, Chile, Colombia, Cuba, Egipto, Emiratos Árabes Unidos, Filipinas, Ghana, Honduras, Irán, Japón, Kenya, Malasia, México, Nueva Zelanda, Perú, Reino Unido, Tailandia, Unión Europea, Uruguay, Zambia y la FIL); CRD06 (informe de las presidencias del GTE); CRD14 (Federación de Rusia, India, Malasia, Nigeria, República Unida de Tanzania (RUT), Singapur y Uganda); CRD16 (El Salvador); CRD17 (Ghana); CRD19 (Senegal); CRD20 (Mali); CRD21 (Unión Africana (UA)); CRD24 (Cabo Verde).

Debate general

112. Se expresó un apoyo generalizado a las directrices revisadas, al reconocer que se habían tenido en cuenta los últimos avances científicos y las recomendaciones de las JEMRA.
113. Sin embargo, el CCFH, en su 55.^a reunión, mencionó cierta preocupación relativa a la definición actualizada de los alimentos LPC en lo que se refiere a la introducción del concepto “razonablemente previsible”, así como la necesidad de contar con una definición más armonizada de LPC en todos los textos del Codex. Se plantearon otras preocupaciones sobre el Anexo I y los recursos limitados de los pequeños agricultores, pescadores y otros pequeños operadores que intervienen en la producción primaria para aplicar programas de vigilancia ambiental. A este respecto, se propuso que el CCFH, en su 55.^a reunión, considerara la posibilidad de proporcionar más flexibilidad en este anexo, especialmente cuando los alimentos se manipulan y envasan en la explotación agrícola.

Debate sección por sección

114. Además de las enmiendas de forma y de las realizadas en aras de la claridad y la coherencia, el CCFH, en su 55.^a reunión, formuló las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones.

IntroducciónPárrafo 3

115. El CCFH, en su 55.^a reunión, consideró la posibilidad de realizar algunos cambios en el párrafo 3 para evitar mencionar específicamente la edad en relación con los adultos mayores. Sin embargo, se acordó mantener el texto actual, ya que la indicación del grupo de edad se ajustaba a las recomendaciones de las JEMRA, que indicaban que los adultos de 65 años o más tenían un mayor riesgo de contraer listeriosis.

Párrafo 12

116. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó cambiar la temperatura de refrigeración de 6 °C a 5 °C para mantener la coherencia con otros textos sobre higiene y también en consonancia con las recomendaciones de la OMS, al tiempo que reconoció que los modelos predictivos demostraban que se producía una significativa reducción del crecimiento de *Listeria monocytogenes* a temperaturas inferiores a 6 °C. Este cambio se aplicó en todo el texto, cuando procedía.

Párrafo 16

117. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó suprimir la mención a los límites microbiológicos de este párrafo, al constatar que formaban parte de los criterios microbiológicos que deberían ir acompañados de planes de muestreo, y convino en remitir simplemente al Anexo III, por considerarlo más adecuado.

Definiciones: alimentos listos para el consumo (LPC)

118. El CCFH, en su 55.^a reunión, mantuvo un largo debate sobre la definición actualizada de alimentos LPC. El CCFH, en su 55.^a reunión, teniendo en cuenta la necesidad de contar con una definición más general, que pudiera aplicarse a otros textos sobre higiene o peligros y que se pudiera incorporar al texto de CXC 1-1969, acordó sustituir “tratamiento listericida” por una afirmación de orden más general que hiciera referencia a “tratamientos validados suficientes para lograr la inocuidad de los alimentos”, junto con otras enmiendas para mejorar la claridad de la definición.
119. Se debatió la inclusión de “razonablemente previsible” y la dificultad de comprender y aplicar este concepto.
120. Algunas personas se manifestaron a favor de suprimir la frase “razonablemente previsible”, ya que no era habitual incluir alimentos no LPC en una definición de alimentos LPC, dado que se trataba de dos categorías diferentes de alimentos; era una terminología ambigua y de difícil interpretación, que supondría una carga para los OEA que producen alimentos no LPC, a los que se podría exigir la aplicación de programas de control de higiene o el cumplimiento de los criterios microbiológicos del Anexo III, lo que podría generar obstáculos en el comercio internacional de alimentos. Por lo tanto, se propuso ampliar el ámbito de aplicación de las directrices para incluir determinados alimentos no LPC que los consumidores podían ingerir sin aplicar un tratamiento listericida y proporcionar la orientación necesaria acorde con esta categoría concreta.
121. La presidencia del GTE aclaró que se explicaba el término “razonablemente previsible” en la nota a pie de página (nota 7) de la definición y, tal como se indicaba en la introducción, se trataba de concepto que ya se utiliza en los textos sobre higiene.
122. Con ánimo de alcanzar un compromiso, el CCFH, en su 55.^a reunión, acordó mantener el concepto de “razonablemente previsible” con la aclaración de su significado según el texto propuesto originalmente, ligeramente modificado para que resultara más adecuado, ya que la referencia actualizada de la nota al pie a CXC 1-1969 no era específica para el contexto de los alimentos LPC.

123. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó la modificación de la nota, más general, que quedaría como sigue:

Todo alimento (crudo o elaborado) que normalmente se consume sin un tratamiento validado suficiente para lograr la inocuidad de los alimentos o que es razonablemente previsible, basándose en evidencia de los hábitos o prácticas de los consumidores, suponer que se consumirá sin haber sido sometido a este tipo de tratamiento.*

** Por “razonablemente previsible” se entiende una frecuencia que puede anticiparse como probable a partir de datos u otra información que muestre los hábitos de una población, cadena de suministro o región (aunque dichos hábitos puedan no estar destinados a los alimentos). Las instrucciones de almacenamiento y preparación que figuran en la etiqueta del producto pueden informar sobre el uso previsto de este último. “Razonablemente previsible” no significa cualquier uso (o mal uso) concebible de los alimentos.*

124. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó armonizar la nota al pie 20 del Anexo III con la nota al pie de la definición.

9.3.2 Equipo de control y monitoreo/seguimiento de los alimentos

Párrafo 66

125. A la vista de que este párrafo únicamente se refería al mantenimiento de los equipos de refrigeración y congelación, pero que otros equipos, como los de calentamiento y lavado, también eran importantes para el control de *Listeria monocytogenes*, el CCFH, en su 55.^a reunión, acordó añadir un párrafo adicional (párrafo 66 bis) con el fin de abordar este aspecto.

13.1.1 Descripción del producto

Párrafo 104

126. El CCFH, en su 55.^a reunión, convino en sustituir el ejemplo de “preparados para sopa” por “guisantes congelados” y “setas enoki”, ya que no se asociaban las mezclas para sopas con brotes de listeriosis y los nuevos ejemplos resultaban más adecuados para ilustrar estas directrices.

Otros cambios generales

127. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó lo siguiente: i) en los casos en que hubiera referencias cruzadas a CXC 1-1969, se remitiría a la sección correspondiente de CXC 1-1969 con el fin de facilitar la lectura y el uso del documento y evitar repeticiones; y ii) el término “comercialización” se cambiaría por “venta al por menor” para armonizarlo con los términos utilizados en CXC 1-1969 y otros textos del Codex.
128. Además, el CCFH, en su 55.^a reunión, observó que se corregirían los errores de traducción del francés y el español en las directrices.

Anexos

129. El CCFH estuvo de acuerdo de forma general con los anexos revisados y, además de otras correcciones y enmiendas de forma para mayor claridad, realizó las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones.

Anexo I

Título

130. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó retomar el título original del anexo para reflejar mejor el flujo del proceso de la cadena alimentaria, es decir, la producción primaria seguida de la elaboración, y realizar este cambio en todo el texto de las directrices cuando fuera necesario.

Párrafo 5

131. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó añadir un punto adicional en el que se indicara que, a la hora de determinar la necesidad y el alcance de los programas de vigilancia ambiental (PVA) en los productos primarios, también se debería tener en cuenta si los alimentos LPC se cultivan, cosechan, manipulan y envasan en la producción primaria, con el fin de dar respuestas a las preocupaciones planteadas sobre la necesidad de flexibilidad en la aplicación de los PVA, especialmente en lo que respecta a los pequeños operadores (véase el Apéndice VII, Anexo I, párrafo 5).

Anexo II

Párrafo 10

132. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó proporcionar flexibilidad para la acreditación de los laboratorios que realizan pruebas de *Listeria*, al reconocer que los laboratorios deberían utilizar prácticas de laboratorio adecuadas, aunque la acreditación de los laboratorios no es obligatoria.

Párrafo 12

133. El CCFH, en su 55.^a reunión acordó modificar el párrafo 12 para indicar que las autoridades competentes deberían solicitar a los OEA la realización de pruebas de control de procesos, en lugar de solicitar a las autoridades competentes que utilicen el control de procesos para detectar cambios en los patrones de contaminación. Las pruebas de control de procesos se realizaban durante un período prolongado y servían para determinar la existencia de desviaciones con respecto a las operaciones normales, pero no resultaba viable que las realizaran las autoridades competentes, aunque la función de estas últimas era supervisar el control de procesos por parte de los OEA. No obstante, se reconoció que era importante y útil que las autoridades competentes realizaran pruebas y análisis periódicos y que esta cuestión se abordaba de forma suficiente en los párrafos 2 y 11, que trataban del papel que desempeñan las autoridades competentes.

Anexo III

Párrafo 9

134. En relación con una pregunta formulada para aclarar el significado del último punto del párrafo 9, la presidencia del GTE aclaró que se había añadido este punto para señalar que existían categorías de alimentos LPC que la autoridad competente podía definir en función de su naturaleza, como los alimentos con bajo contenido de humedad, que no requerirían pruebas de *Listeria*.

Párrafo 14

135. El CCFH, en su 55.^a reunión, examinó una propuesta para incluir en el párrafo 14 una indicación sobre la conveniencia de considerar una vida útil corta, inferior a cinco días, como una medida adicional para controlar *L. monocytogenes*, y de que en este caso no había necesidad de aplicar otras medidas, o bien añadir una viñeta adicional al párrafo 9 con esta indicación.
136. Sin embargo, se aclaró que el párrafo 14 se refería a los parámetros de los alimentos que impiden el crecimiento y no a parámetros ajenos a los propios alimentos. Además, se debatió qué se entendía por vida útil corta y si 5 días se podía considerar un plazo adecuado para todos los alimentos. Además, seguiría siendo necesario realizar pruebas incluso en el caso de que la vida útil de algunos alimentos fuera corta.
137. Por lo tanto, el CCFH, en su 55.^a reunión, no estuvo de acuerdo con la propuesta.

Párrafo 20

138. Este párrafo se modificó para aclarar que, además de evaluar los resultados de los estudios de desafío, las autoridades competentes también deberían verificar los resultados de estos estudios en el marco de sus labores de supervisión general de los OEA. Se aclaró que no es necesario que las autoridades competentes validen los protocolos de los estudios de desafío, ya que la mayoría de ellas no tendrían capacidad para hacerlo, y la función de las autoridades competentes era proporcionar orientación a los OEA para que llevaran a cabo los estudios de desafío adecuados. Las demás funciones de las autoridades competentes se aclararon en un nuevo párrafo (Apéndice VII, Anexo III, párrafo 21).

Párrafo 30, (viñeta 2)

139. El CCFH, en su 55.^a reunión, examinó una propuesta para suprimir el tipo de sistema de envasado que afecta al contenido de oxígeno, ya que no se ajustaba a la evaluación de riesgos de las JEMRA, a saber, la EMR47, que indicaba que *L. monocytogenes* puede sobrevivir en condiciones de envasado al vacío y envasado en atmósfera modificada (EAM) y que la reducción del oxígeno no garantizaba la inhibición del crecimiento de *Listeria monocytogenes*, por lo que este punto podría resultar engañoso.
140. La presidencia del GTE aclaró que el párrafo trataba sobre el efecto en la tasa de crecimiento y que el tipo de sistema de envasado y el contenido de oxígeno podían afectar a la tasa de crecimiento de *L. monocytogenes*.
141. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó mantener este punto, pero lo modificó para indicar que el contenido de oxígeno era un ejemplo del efecto de los sistemas de envasado, ya que se habían producido avances en los sistemas de envasado, por ejemplo, con la inclusión de antimicrobianos en el envasado, que también podían influir en la tasa de crecimiento de *L. monocytogenes*.

Párrafo 31

142. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó suprimir el último punto relativo a los estudios de durabilidad y modificar el párrafo 31 bis para mayor claridad, con el fin de indicar que, una vez establecida y validada la vida útil de un alimento LPC, los OEA deberían considerar la posibilidad de realizar actividades de verificación continuas,

como estudios de durabilidad, para confirmar que la presencia y el crecimiento de *L. monocytogenes* se mantuvieran dentro de los límites de inocuidad establecidos durante toda la vida útil prevista.

Conclusión

143. El CCFH, en su 55.^a reunión, tomó nota de que se había resuelto todas las cuestiones y acordó lo siguiente:

- (i) remitir las directrices revisadas a la CAC, en su 49.º periodo de sesiones, para su adopción en el trámite 5/8 (Apéndice VII); y
- (ii) que el CCFH, en su 56.^a reunión, consideraría la posibilidad de utilizar una definición armonizada de los alimentos LPC en todos sus textos sobre higiene, así como su posible inclusión en el CXC 1-1969, habida cuenta de las preocupaciones planteadas sobre las diferentes definiciones de los alimentos LPC en los textos del Codex sobre higiene, y
- (iii) solicitar a la Secretaría del Codex que preparara un documento de contexto sobre las definiciones de alimentos LPC en los textos sobre higiene alimentaria, con el fin de respaldar el debate mencionado anteriormente en la 56.^a reunión del CCFH.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 10 del programa)¹²

144. Estados Unidos de América, en su calidad de presidencia del GTP, presentó las recomendaciones de este grupo (CRD04) y señaló algunos de los factores que se habían tenido en cuenta al examinar el plan de trabajo futuro, como la disponibilidad de asesoramiento de científico y la gestión del trabajo, así como la información presentada en los documentos de debate y de proyecto pertinentes. La presidencia del GTP recordó que el grupo no había tenido tiempo de examinar el plan de trabajo futuro ni las prioridades para la armonización, aunque se habían celebrado algunas discusiones de seguimiento para continuar aportando información con el fin de examinar estos aspectos.

145. El CCFH, en su 55.^a reunión, estudió las recomendaciones del GTP y las propuestas adicionales pertinentes para el plan de trabajo futuro, tomó nota de las consideraciones que figuraban en el documento CRD04 y formuló las siguientes observaciones y decisiones.

Textos propuestos para su armonización estructural con los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CXC 1-1969)

146. El CCFH, en su 55.^a reunión, examinó una propuesta de la Secretaría del Codex, respaldada por las presidencias del GTE sobre armonización, que había tenido en cuenta la experiencia adquirida en el trabajo de armonización realizado hasta la fecha, la estructura de los textos, la información disponible sobre datos científicos o el interés en realizar revisiones técnicas a medio plazo, así como las observaciones de los miembros.

Conclusión

147. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó solicitar al GTE sobre la armonización de los textos del Codex del CCFH con la versión revisada de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CXC 1-1969) que priorizara el trabajo sobre lo siguiente:

- *Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados* (CXC 47-2001);
- *Código de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)* (CXC 48-2001); y
- *Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales* (CXC 33-1985) (véase también el tema 6 del programa, párrafo 72 i)).

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)

148. El CCFH, en su 55.^a reunión, señaló que se reanudaría el trabajo sobre la revisión de CXG 73-2010 tras la finalización del Anexo II (Pescado y productos pesqueros) de las *Directrices sobre el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos* (CXG 100-2023) y que ya se había establecido un GTE para llevar a cabo el trabajo sobre CXG 73-2010 (véase el tema 5 del programa, párrafo 57).

Revisión del *Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos* (CXC 80-2020)

¹² CX/FH 25/55/10; CRD04 (informe del GTE); CRD15 (India, Kenya, República de Corea, Tailandia y la IBFAN); CRD18 (Brasil, con el apoyo de Uruguay); CRD23 (Singapur).

149. El CCFH, en su 55.^a reunión, recordó que, una vez se finalizase la revisión de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), había acordado remitir las modificaciones consiguientes al *Código de prácticas sobre la gestión de alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos* (CXC 80-2020) con el fin de armonizarlo con la lista de alimentos alergénicos (véase el tema 2 del programa, párrafo 13) actualizada de CXS 1-1985. Sin embargo, indicó que se esperaba que, en su próxima reunión de mayo de 2026, el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) finalizara su trabajo relativo a las *Directrices sobre el uso del etiquetado precautorio de alérgenos* (EPA), como un anexo a la CXS 1-1985, y que se preveía que este tendría repercusiones sobre CXC 80-2020, por lo que era oportuno comenzar a preparar la revisión de esta norma.

Conclusión

150. El CCFH, en su 55.^a reunión, convino en la importancia de prepararse para revisar la norma CXC 80-2020, una vez que el CCFL hubiera finalizado su trabajo sobre el EPA, y tomó nota de que China, en colaboración con Australia y Ghana, prepararía un documento de debate y un documento de proyecto para la revisión de la norma CXC 80-2020, que se sometería a la consideración del CCFH, en su 56.^a reunión, siempre que el CCFL terminara su trabajo sobre el EPA.

Propuestas de nuevos trabajos sobre el Código de prácticas de higiene para la fabricación de alimentos de origen celular

151. El CCFH, en su 55.^a reunión, debatió una propuesta de nuevo trabajo sobre un código de prácticas de higiene para la fabricación de alimentos de origen celular, presentada por Singapur en colaboración con China, la República de Corea, Arabia Saudita y el Reino Unido.
152. Los miembros que se mostraron a favor de este nuevo trabajo señalaron que suponía una oportunidad única para que el Codex proporcionara una orientación oportuna y basada en la ciencia sobre una tecnología emergente antes de que se produjeran divergencias reglamentarias significativas. Estos miembros indicaron asimismo que el informe de la FAO y la OMS de 2023 sobre los alimentos de origen celular ya ofrecía una orientación práctica dirigida a mitigar los peligros y que la información científica disponible era suficiente para desarrollar un marco flexible y amplio basado en CXC 1-1969. Estos miembros también hicieron hincapié en que contar con orientaciones internacionales facilitaría el comercio inocuo y daría soporte a las jurisdicciones que actualmente están elaborando marcos normativos, además de promover la armonización en ese sentido.
153. Los miembros que expresaron algún tipo de preocupación por la aprobación de este nuevo trabajo argumentaron que la propuesta era prematura, citaron el hecho de que no se contaba con una terminología acordada ni existía comercio internacional de estos alimentos, que los datos sobre inocuidad de estos alimentos y los riesgos para la salud de los consumidores eran insuficientes y que, en la mayoría de los países, el sector se encontraba en una fase incipiente. Estos miembros destacaron que únicamente unos pocos países contaban con experiencia normativa nacional o infraestructura técnica para contribuir al establecimiento de normas. Además, se expresó preocupación por las posibles reclamaciones que pudieran surgir en relación con este producto y la necesidad de establecer previamente un marco de análisis de riesgos para los nuevos sistemas de producción de alimentos antes de elaborar normas de higiene específicas para este tipo de productos.
154. El representante de la FAO informó al CCFH, en su 55.^a reunión, que la FAO y la OMS contaban con varios programas dedicados a la vigilancia de las nuevas tendencias, enfermedades y prácticas de producción de alimentos. En particular, dentro de la División de Sistemas Agroalimentarios y Seguridad Alimentaria de la FAO, se encargó a un grupo prospectivo especializado que analizase las nuevas tendencias y realizase el seguimiento de posibles amenazas emergentes, incluso en el ámbito de la biotecnología. El representante indicó que continuarían realizando estas actividades de seguimiento independientemente de la decisión del CCFH sobre nuevos trabajos, y ofreció proporcionar una actualización al CCFH el próximo año, o a los grupos de trabajo oficiosos según fuera necesario, sobre cualquier nueva tendencia o preocupación que surja, con el fin de ayudar al comité a concretar sus debates futuros.

Conclusión

155. El CCFH, en su 55.^a reunión:
- tomó nota de las diferentes opiniones expresadas y de que no se contaba con apoyo suficiente para enviar esta propuesta de nuevo trabajo con vistas a su aprobación en esta reunión;
 - tomó nota del interés en seguir recopilando datos y aprendiendo de las experiencias en este tema antes de elaborar directrices en la materia;
 - acogió con satisfacción las actualizaciones que la FAO y la OMS proporcionan continuamente al CCFH sobre las tendencias o preocupaciones relacionadas con los alimentos de origen celular; y

- iv. acordó que se mantuviera esta propuesta en el plan de trabajo futuro, para poder reconsiderarse en una futura reunión del CCFH.

Revisión del Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente (CXC 8-1976)

156. El CCFH, en su 55.^a reunión, debatió una propuesta nuevo trabajo que consiste en la revisión de CXC 8-1976 con el fin de permitir que la carne de aves de corral, de cerdo, sus despojos y sus subproductos se congelen, almacenen, transporten y vendan a una temperatura igual o inferior a -15 °C, en lugar de lo establecido en el texto actual, -18 °C, siempre que se garantice un control eficaz de la cadena de frío. Se expresó un interés general por este trabajo y se señaló que, durante la reunión del GTP, los participantes debatieron la ampliación del alcance de esta propuesta para que incluyese una gama más amplia de productos (como la carne de otros animales terrestres, el pescado y los productos pesqueros y agrícolas) y debatieron sobre si el CCFH debería tener en cuenta las repercusiones sobre la calidad de los productos, además de la inocuidad de los alimentos.
157. Los miembros que respaldaron esta propuesta señalaron que -15 °C era una temperatura que la ciencia reconocía como suficiente para inhibir el crecimiento de patógenos transmitidos por los alimentos y que, si se permitiese esta flexibilidad, se podría reducir el consumo de energía y facilitar el comercio sin comprometer la inocuidad. Sin embargo, otros miembros manifestaron su preocupación por el ámbito de aplicación y la posibilidad de que se hiciera un uso inadecuado de la temperatura si se elevaba el nivel de referencia y propusieron que las JEMRA evaluaran el umbral de temperatura necesario para garantizar la inocuidad de los alimentos (inhibiendo de la actividad metabólica), con la indicación que se había sugerido evaluar las temperaturas de -12 °C y -15 °C. Además, se señaló que en algunas jurisdicciones ya se utilizaba -12 °C como temperatura de conservación inocua y se propuso que, mediante el asesoramiento científico, se evaluaran las repercusiones sobre la inocuidad tanto de -12 °C como de -15 °C.
158. Además, se observó que la cuestión de la temperatura de congelación afecta a varios textos sobre higiene de los alimentos, por lo que sería útil contar con un enfoque armonizado y basado en la ciencia para abordar esta cuestión.
159. En respuesta a una solicitud de aclaración sobre si los aspectos relacionados con la calidad excedían la competencia o el mandato del CCFH, la Secretaría del Codex indicó que se había disuelto el grupo de acción que había realizado la labor sobre CXC 8-1976. Por otra parte, la Secretaría aclaró que no existían limitaciones estrictas en cuanto a lo que el CCFH podía solicitar en términos de asesoramiento científico con objeto de respaldar sus decisiones. Si las cuestiones de inocuidad y calidad estaban interrelacionadas, podría resultar difícil separarlas, ante lo que la Secretaría observó que el comité tenía la flexibilidad de seguir adelante si los miembros estaban de acuerdo y contaban con los expertos necesarios en sus delegaciones.

Conclusión

160. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó lo siguiente:

- i. solicitar a la FAO y la OMS que proporcionen asesoramiento científico sobre el umbral de temperatura de congelación para garantizar la inocuidad de una serie de productos alimenticios diferentes, tal como se indica en el documento CXC 8-1976, teniendo en cuenta asimismo los efectos que esto tiene en la calidad y en los productos que se han congelado rápidamente o se han sometido a procesos de congelación normales, e indicó que se podría requerir un enfoque gradual y que se podrían abordar los productos con origen en animales terrestres y acuáticos de forma prioritaria; y
- ii. solicitar a Chile, en colaboración con Australia y Brasil, que examine la propuesta de revisión del *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976) con el fin de ampliar el ámbito de aplicación, en consonancia con los productos que cubre CXC 8-1976 y otros aspectos pertinentes, y que presente una propuesta revisada para su examen por el CCFH, en su 56.^a reunión.

Revisión del Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños (CXC 66-2008)

161. El CCFH, en su 55.^a reunión, debatió sobre la necesidad de contar con asesoramiento científico que sirviera de fundamento para una posible revisión del *Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños* (CXC 66-2008). Los miembros señalaron que CXC 66-2008 se había elaborado al mismo tiempo que otros textos sobre higiene que se habían actualizado posteriormente, por lo que era necesario revisar las secciones relativas a la limpieza y la vigilancia ambiental. Se subrayó asimismo la importancia de actualizar estas secciones con el fin de armonizarlas con los textos sobre higiene de los alimentos que se han revisado recientemente, como las directrices para el control de *Listeria monocytogenes*.
162. Además, la investigación en curso sobre los recientes brotes de botulismo infantil aportó más información al debate. Aunque los miembros reconocieron que los datos históricos no siempre habían clasificado el *Clostridium botulinum* como un riesgo importante en estos productos, se subrayó la importancia de investigar

si las lagunas actuales en CXC 66-2008 contribuían al riesgo que planteaban dichos organismos. También se señaló que, desde la revisión de CXC 66-2008, seguían existiendo problemas con patógenos como *Cronobacter* spp. y que habían pasado casi dos décadas desde que el comité había recibido asesoramiento científico sobre este tema.

163. En este contexto, el CCFH, en su 55.^a reunión, respaldó que se formulase una solicitud exhaustiva de asesoramiento científico a las JEMRA.
164. Los observadores expresaron su preocupación por las repercusiones mundiales de la contaminación de los preparados para lactantes e indicaron que estos productos, relacionados con el brote actual de botulismo infantil, se distribuyen en más de 20 países, lo que amplía la carga potencial de la enfermedad más allá del lugar inicial del brote, a la vez que pusieron de manifiesto las dificultades relacionadas con el acceso a los tratamientos necesarios para afecciones como el botulismo infantil. Además, estos observadores abordaron el papel de la comunicación de riesgos, señalando los riesgos que entrañan las prácticas engañosas de comercialización y promoción en las redes sociales en relación con la inocuidad de los productos, al tiempo que indicaron que en la futura actualización del texto se deberían incluir medidas para proteger la lactancia materna.
165. El representante de la FAO observó que ya se disponía de un informe resumido del reciente grupo de expertos sobre enfermedades clostridiales, que se espera que el informe completo esté listo a mediados de 2026 y manifestó su disposición para proporcionar más asesoramiento científico al respecto cuando sea necesario.
166. El CCFH, en su 55.^a reunión, señaló que sería importante contar con este resultado científico para que las partes interesadas consideraran la posibilidad de preparar un documento de debate sólido y un documento de proyecto para su examen en la próxima reunión.

Conclusión

167. El CCFH, en su 55.^a reunión, solicitó a las JEMRA lo siguiente:
- realizar una evaluación de riesgos sobre los patógenos formadores de esporas, como *Clostridium botulinum* y *Bacillus cereus*, en los preparados en polvo para lactantes;
 - actualizar la evaluación de riesgos y el asesoramiento científico actuales sobre *Cronobacter* y *Salmonella*; y
 - proporcionar asesoramiento científico pertinente adicional, que sirva de base para formular recomendaciones sobre el refuerzo de las medidas de control en todo el entorno de producción, que abarque todas las etapas, desde la producción primaria y el envasado hasta la reconstitución del producto, y que comprenda programas de vigilancia ambiental.

Otras cuestiones

168. En respuesta a la pregunta de un miembro sobre la necesidad de actualizar los textos del CCFH relacionados con los parásitos transmitidos por los alimentos, la Secretaría del Codex explicó que, aunque se habían celebrado reuniones de expertos, era posible que no se dispusiera de los informes completos hasta mediados de 2026. Por lo tanto, se sugirió que el CCFH, en su 56.^a reunión, tendría una comprensión más clara de si esos resultados hacen necesaria una revisión técnica de los textos existentes relacionados con los parásitos.

Plan de trabajo futuro

169. El CCFH, en su 55.^a reunión, indicó que no había habido tiempo suficiente para revisar en su totalidad el plan de trabajo futuro y mencionó asimismo las limitaciones del proceso de priorización del trabajo con respecto a la evaluación las propuestas sobre cuestiones nuevas y emergentes. Se señaló que se actualizaría el plan de trabajo futuro con el fin de reflejar las decisiones mencionadas y la disponibilidad de asesoramiento científico, y se adjuntaría al informe para su examen por el CCFH, en su 56.^a reunión. La presidencia del GTP también indicó su disposición a revisar el plan de trabajo y el proceso a la luz de la experiencia adquirida en esta reunión y, posiblemente, presentar algunas recomendaciones para su examen por el CCFH en su 56.^a reunión.

Conclusión

170. El CCFH, en su 55.^a reunión, acordó lo siguiente:
- establecer un GTP sobre las prioridades de trabajo del CCFH, presidido por los Estados Unidos de América, que se reuniría de forma simultánea a la 56.^a reunión del CCFH, con el inglés, francés y español como idiomas de trabajo;
 - solicitar a la Secretaría del Codex que envíe una carta circular para solicitar propuestas de nuevos trabajos antes del 1 de septiembre de 2026 como fecha límite para que se examinaran durante la 56.^a reunión del CCFH; y

- iii. adjuntar el plan de trabajo a futuro con las actualizaciones derivadas de esta reunión, como referencia permanente para este proceso (Apéndice VIII), y se tomó nota de la disposición de la presidencia del GTP para revisar el plan de trabajo futuro y el proceso de priorización del trabajo.

Fecha y lugar de la próxima reunión (Tema 11 del programa)

171. El CCFH, en su 55.^a reunión, informó que la 56.^a reunión del comité se celebraría del 16 al 20 de noviembre de 2026 en los Estados Unidos de América, y que los últimos preparativos estaban supeditados a la confirmación por parte del gobierno anfitrión, previa consulta con la Secretaría del Codex.