

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 13 del programa

CRD 05

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Quincuagésima cuarta reunión

Nairobi, Kenya

del 11 al 15 de marzo de 2024

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

(preparado por Estados Unidos de América en calidad de presidente del grupo de trabajo)

1. El 11 de marzo de 2022 se reunió el primer día de la 54.^a reunión del CCFH un grupo de trabajo presencial (GTP) en Nairobi, Kenya, presidido por los Estados Unidos de América, para debatir las propuestas de nuevos trabajos y el plan de trabajo futuro del CCFH. Con el fin de ayudar a enmarcar el debate sobre el avance de los nuevos trabajos, la presidencia señaló que la celebración de la 55.^a reunión del CCFH estaba prevista para finales de 2025 y la 56.^a reunión del CCFH para finales de 2026. La presidencia también pidió a la Secretaría de las JEMRA que aportara más información sobre las fechas en las que se preveía que se publicase la información relativa a varias de las nuevas propuestas de trabajo. Las JEMRA reiteraron que probablemente la primera parte de las publicaciones sobre *Listeria* y virus estuvieran disponibles a finales del verano de 2024 y que la segunda parte, las publicaciones sobre cada patógeno, estarían probablemente concluidas para finales de 2024. Por último, las JEMRA indicaron que la última reunión sobre virus tendría lugar a mediados o finales de 2024. Así pues, el CCFH estaría en condiciones de avanzar en varias de las propuestas si se realizaban nuevos trabajos de aquí a la 55.^a reunión del CCFH.

Resumen del debate

Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos (CXG 79-2012) (véase CX/FH 24/54/11)

2. Canadá y Países Bajos presentaron una propuesta de nuevo trabajo. Canadá propuso las revisiones de las directrices específicas para el control de los virus con el fin de que se tuvieran en cuenta los últimos dictámenes científicos de la FAO/OMS. Además, se incluirá la armonización de las CXG 79-2012 con el texto revisado de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CXC 1-1969). El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) solicitó a las Reuniones Conjuntas FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) que proporcionaran asesoramiento científico sobre cinco áreas, cuya parte final se espera esté disponible tras la tercera reunión sobre virus prevista para finales de este año.

3. El nuevo trabajo: 1) ampliará el ámbito de aplicación para abordar virus como el de la hepatitis E (VHE) y vehículos emergentes de enfermedades transmitidas por los alimentos, como las frutas y bayas congeladas; 2) incluirá revisiones de intervenciones en la cadena alimentaria; 3) probablemente incorporará más información sobre las pruebas en los alimentos para detectar virus transmitidos por los alimentos teniendo en cuenta los avances técnicos en materia de detección viral; y 4) tendrá en cuenta los nuevos descubrimientos científicos para

el control del el VHA y el NoV en moluscos bivalvos y productos frescos disponibles desde la publicación de las CXG 79-2012.

4. El calendario propuesto es un ciclo de dos años con consideración y reconsideración en el trámite 4 por la 55.^a reunión del CCFH y la 56.^a reunión del CCFH, respectivamente, y posteriormente, la recomendación para su adopción en el trámite 5/8 por la 57.^a reunión del CCFH. La ampliación del ámbito de aplicación de la norma puede dar lugar a la elaboración de un nuevo anexo con el fin de proporcionar recomendaciones adicionales para combinaciones específicas de virus y productos alimentarios (como VHE en la carne de cerdo y carne de caza, los alimentos preparados y alimentos listos para el consumo, los mariscos y los productos frescos/congelados).

5. Varios países apoyaron este trabajo. Se solicitó que el grupo de trabajo considerara detenidamente la necesidad de elaborar anexos, teniendo en cuenta los escasos datos disponibles.

Directrices para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* en la carne de pollo (CXG 78-2011) (véase CX/FH 24/54/12)

6. Estados Unidos, Brasil, Nueva Zelandia y Honduras presentaron una segunda propuesta de nuevo trabajo. Estados Unidos presentó revisiones para directrices específicas. Estas revisiones proporcionarán opciones de gestión de riesgos basadas en el asesoramiento científico más reciente de la FAO/OMS e incorporarán aspectos relevantes de la última revisión de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXG 1-1969). No se modificará el ámbito de aplicación previsto en las directrices respecto a las directrices originales. Se trata de una revisión oportuna, ya que el consumo de pollo en todo el mundo continúa aumentando.

7. La 52.^a reunión del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), celebrada en 2022, solicitó a las JEMRA que cotejaran la información científica pertinente sobre *Salmonella* y *Campylobacter* en la carne de pollo con el fin de preparar una puesta al día de las actuales *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011). En respuesta a la petición de la 52.^a reunión del CCFH, la FAO y la OMS convocaron la primera reunión de las JEMRA sobre el control de *Salmonella* spp. no tifoidea previo y posterior a la recolección, que se celebró del 12 al 16 de septiembre de 2022, y la siguiente reunión de las JEMRA, sobre el control de *Campylobacter* spp. posterior a la recolección en la carne de aves de corral, que se celebró del 6 al 10 de febrero de 2023. En ambas reuniones de las JEMRA se recomendó realizar revisiones de las CXG 78-2011. La 53.^a reunión del CCFH (2022) tomó nota de la intención de Estados Unidos, Honduras, Brasil y Nueva Zelandia de preparar un documento de debate sobre la posible revisión de las CXG 78-2011 para su consideración en la 54.^a reunión del Comité.

8. Este nuevo trabajo tendrá en cuenta factores pertinentes para el control de *Campylobacter* y *Salmonella*, entre otros, los siguientes: 1) la necesidad de realizar intervenciones previas a la recolección para reducir la carga de patógenos antes de realizarla, con el fin de abordar el riesgo de transmisión horizontal y vertical, junto con los informes recientes de enfermedades asociadas con la carne de órganos que se pueden abordar mediante el establecimiento de controles durante la cría de la parvada; 2) las intervenciones prácticas que pueden utilizarse para reducir los riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas al consumo de carne de aves de corral (CX/FH 24/54/12 8) incluyen la intervención previa a la recolección, como el tratamiento de los piensos, así como los tratamientos posteriores a la recolección, como las intervenciones antimicrobianas o de goteo de ácidos orgánicos; 3) los métodos de seguimiento microbiológico, en particular, los enfoques de control y seguimiento de procesos basados en métodos moleculares; 4) los datos científicos más actualizados, en particular, la información sobre nuevas cepas patógenas y su difusión geográfica e incidencia clínica.; y 5) los métodos de detección y caracterización de patógenos por serotipos y, eventualmente, por *loci* asociados a la virulencia.

9. El calendario previsto sería presentar a debate en la 55.^a reunión del CCFH un proyecto de revisión sería finalizado en el trámite 5/8 por la 56.^a reunión del CCFH. No se plantearon objeciones a este trabajo. Es importante señalar que se han publicado los dos documentos de las JEMRA necesarios para el inicio de los trabajos.

Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de *Listeria monocytogenes* en los alimentos (CXG 61-2007)

10. Canadá y Países Bajos presentaron una tercera propuesta de nuevo trabajo. Canadá explicó que la intención del nuevo trabajo era revisar 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). Canadá indicó que, teniendo en cuenta el tiempo transcurrido y la nueva información científica aportada por las JEMRA, quedaba justificada la necesidad de revisar las CXG 61-2007. Aunque es probable que los principios fundamentales de la versión original de las CXG 61-2007 sigan siendo en gran medida los mismos, el documento revisado continuará proporcionando asesoramiento actualizado a los gobiernos sobre un marco para el control de *L. monocytogenes*.

11. El nuevo trabajo debería tener en cuenta diversos factores pertinentes para el control de *L. monocytogenes*, entre los que cabe citar los siguientes: 1) las actividades en la producción primaria, 2) la información nueva y pertinente que se debe tener en cuenta a lo largo de todo el proceso que va desde la producción primaria hasta el consumo en relación con la gestión de los recursos, el control del tiempo y la temperatura, las prácticas de higiene ambiental y el cambio climático, 3) los métodos de seguimiento microbiológico, en particular los enfoques basados en la biología molecular o genómica como complemento de los métodos de cultivo convencionales, 4) las prácticas de consumo y la importancia de los factores que influyen en el riesgo de listeriosis en las diferentes regiones del mundo, y 5) otra información científica disponible recientemente.

12. El calendario propuesto es un ciclo de dos o tres años debido a la magnitud e importancia del documento.

Varios países apoyaron este trabajo. Se solicitó 1) actualizar el ámbito de aplicación y la finalidad del documento para que se aplique tanto a los gobiernos como a los OIA, lo que se añadió posteriormente al documento durante el GTP, y 2) que el grupo de trabajo considere la eliminación del cambio climático.

Alérgenos

13. La presidencia recordó que en la 51.^a reunión del CCFH se había finalizado el Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos, aprobado posteriormente por el 43.^a periodo de sesiones de la CAC. La 51.^a reunión del CCFH indicó asimismo que se podría revisar en el futuro una vez que la FAO/OMS hubiera concluido el asesoramiento científico y el CCFL hubiera finalizado su trabajo sobre el etiquetado precautorio de alérgenos y la actualización de la lista de alimentos e ingredientes de la sección 4.2.1.4 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985). La 47.^a reunión del CCFL examinó en 2023 el anteproyecto de revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, que avanzó al trámite 5, y cuyo texto se someterá a la consideración del CCFL en su 48.^a reunión, prevista actualmente para octubre-noviembre de 2024. La presidencia señaló igualmente que la 47.^a reunión del CCFL propuso que el CCFH se asegurara de que las disposiciones pertinentes del *Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos* (CXC 80-2020) siguieran siendo coherentes con estos nuevos textos en el futuro.

14. Por este motivo, la presidencia amplió el calendario que se había debatido al principio de la reunión y destacó que se podría preparar un documento de debate para revisar el trabajo relativo al código de prácticas antes de la 55.^a reunión del CCFH (prevista provisionalmente para finales de 2025) en función de los resultados de la 48.^a reunión del CCFL. Además, la presidencia indicó que el documento de proyecto subsiguiente se podría preparar para su consideración por el CCFH en su 56.^a con el fin de que la aprobase como nuevo trabajo.

Priorización de proyectos en el plan de trabajo futuro

15. En primer lugar, el GTP asignó una clasificación a los proyectos del plan de trabajo futuro para los que se había presentado un documento de proyecto, entre otros, las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011), 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) y las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007). Además, el Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos (CXC 80-2020) junto con un anteproyecto de Código de prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales figura en la primera parte del plan de trabajo futuro desde 2012.

16. Además, se produjo un breve debate en torno a si se podría considerar la inclusión del *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CXC 52-2003) del Comité del Codex sobre Pescado y

Productos Pesqueros (CCFFP) en nuestro plan de trabajo futuro. La Secretaría del Codex aclaró que el CCFFP seguía siendo el custodio de ese documento y se debía mantener en dicho comité, pero que en caso de que hubiera una propuesta de trabajo específica sobre higiene podría remitirse a este comité.

Recomendaciones para la sesión plenaria de la 54.^a reunión del CCFH

17. El GTP recomendó (sin ningún orden particular de clasificación) que la 54.^a reunión del CCFH:

- apoye un nuevo trabajo de 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);
- apoye el nuevo trabajo de revisión de las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011);
- apoye nuevos trabajos de revisión de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene alimentaria para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007);
- considere la cantidad de trabajo que se puede sacar adelante en la 54.^a reunión del CCFH, el calendario hasta la 55.^a reunión del CCFH a finales de 2025, y las fechas estimadas de publicación de la próxima información de las JEMRA sobre virus y listeria a mediados o finales de 2024.

PLAN DE TRABAJO FUTURO DEL CCFH

Parte 1:									
Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) ²	Impacto en la salud pública (alto= 20 / medio= 14 / bajo= 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ³	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	¿Se necesita armonización con el texto revisado de CXC 1-1969?	Observaciones	Total
<i>Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo (CXG 78-2011)</i>		Sí (<i>Salmonella</i>)/ Sí (<i>Campylobacter</i>)	20	10	Sí	Sí. El CCFH ha solicitado a las JEMRA que recopile la información científica pertinente sobre la <i>Salmonella</i> y el <i>Campylobacter</i> en la carne de pollo para preparar una actualización.	Sí	La FAO señaló en el grupo sobre nuevos trabajos de la 53.ª reunión del CCFH que durante la reunión de las JEMRA sobre <i>Salmonella</i> en el pollo/gallina, los expertos recomendaron que se actualizarán dos documentos CXC: CXC/RCP 39-1993, <i>Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades</i> (que actualmente figura en el plan de trabajo futuro) y CXC/RCP 8-1976, <i>Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente</i> (que no figura en el plan de trabajo futuro). Dado que ambas se mencionan en el documento CXG 78-2011 – Véase ERM 45, página 62.	30

² Información por actualizar (actualidad de la información): ¿Existe nueva información / datos que justificarían la necesidad de revisar el código o códigos existentes o de establecer uno nuevo? ¿Existen nuevas tecnologías que justificarían la necesidad de revisar los códigos existentes o de establecer uno nuevo? ¿Existe duplicación o inconsistencia con los códigos existentes que debieran abordarse? Si ya existe un código y se determina que resulta suficiente, no debería realizarse ningún nuevo trabajo.

³ Repercusiones en el comercio mundial, alto consumo: 10; repercusiones en el comercio regional, alto consumo: 5; repercusiones en el comercio mundial, bajo consumo: 4; repercusiones en el comercio regional, bajo consumo: 2; sin repercusión en el comercio: 0.

<i>Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos</i> (CXC 80-2020)	2019	Sí (Consultas de expertos de la FAO/OMS) /No (aportaciones del CCFL)	20	10	Sí		Sí	El CCFL se reunió en mayo de 2023 y abordó las aportaciones de la consulta de expertos de la FAO/OMS sobre alérgenos, incluidos los alérgenos prioritarios, los umbrales y el etiquetado precautorio sobre alérgenos. Actualmente se está realizando el trabajo en el CCFH, por lo que el comité debería prever la necesidad de revisar este documento en un futuro próximo. Evento paralelo de la FAO sobre alérgenos previsto durante la 54.ª reunión del CCFH.	30
<i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos</i> (CXG 79-2012)	2012	Sí	20	10	Sí	Sí. En el documento de debate se identifican cinco elementos en los que es necesaria la aportación de las JEMRA	Sí	Habría que revisar la estructura, que se basa en las antiguas secciones de los Principios generales, para alinearla con el documento revisado.	30
<i>Código de prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales</i>	N/A	Sí	8	5	Sí ⁴		N/A		13
<i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria Monocytogenes en los alimentos</i> (CXG 61-2007)	2009	Sí	20	10	Sí	Sí	Sí	Informe de las JEMRA, <i>Listeria monocytogenes</i> in ready-to-eat (RTE) food: attribution, characterization and monitoring [<i>Listeria monocytogenes</i> en los alimentos listos para el consumo (LPC): atribución, caracterización y vigilancia]; La FAO y la OMS llevarán a cabo una evaluación completa del riesgo de <i>Listeria monocytogenes</i> en los alimentos desde la granja hasta la mesa. El texto debería ajustarse a las secciones revisadas de	30

⁴ Documento de debate sobre la elaboración del Código de prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales (preparado por la India) FH/44 CRD 9, que figura en el plan de trabajo futuro elaborado en la 44.ª reunión del CCFH, celebrada del 12 al 16 de noviembre de 2012.

								los Principios generales y a la nueva redacción de los encabezados.	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

Parte 2									
Los textos siguientes están ordenados del más reciente al más antiguo. No hay información nueva para realizar una actualización, aunque puede ser necesario llevar a cabo revisiones para armonizarlos con el texto de CXC-1 y otros documentos.									
Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) ⁵	Impacto en la salud pública (alto = 20 / medio = 14 / bajo = 8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0) ⁶	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	¿Se necesita armonización con el texto revisado de CXC 1-1969?	Observaciones	Total
<i>Código de prácticas de higiene para los alimentos con bajo contenido de humedad (CXC 75-2015)</i>	2018	No					Sí	Se debería volver a alinear las secciones con las secciones revisadas de los Principios generales.	
<i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003).</i>	2017	No					Sí	Definiciones de los Principios generales: los tipos de agua deberían hacer referencia al texto actualizado de los Principios generales/ información de expertos.	
<i>Directrices sobre la aplicación de los Principios generales de higiene de los alimentos al control de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos (CXG 88-2016)</i>	2016	No					Sí	Sección 3.1: debería actualizarse la referencia para alinearla con los Principios generales revisados, es decir con la "sección 2.1".	
<i>Directrices para el control de Salmonella spp. no tifoidea en la carne de bovino y cerdo (CXG 87-2016)</i>	2016	No					Sí	Enmienda de forma: 8h) se debería trasladar el superíndice 17 al final de la segunda frase y hacer referencia directa a la sección 7.3 de los Principios generales revisados. Lo mismo para el superíndice 22: repetir lo anterior.	

⁵ Información por actualizar (actualidad de la información): ¿Existe nueva información / datos que justificarían la necesidad de revisar el código o códigos existentes o de establecer uno nuevo? ¿Existen nuevas tecnologías que justificarían la necesidad de revisar los códigos existentes o de establecer uno nuevo? ¿Existe duplicación o inconsistencia con los códigos existentes que debieran abordarse? Si ya existe un código y se determina que resulta suficiente, no debería realizarse ningún nuevo trabajo.

⁶ Repercusiones en el comercio mundial, alto consumo: 10; repercusiones en el comercio regional, alto consumo: 5; repercusiones en el comercio mundial, bajo consumo: 4; repercusiones en el comercio regional, bajo consumo: 2; sin repercusión en el comercio: 0.

<i>Directrices para el control de Trichinella spp. en la carne de suidos (CXG 86-2015)</i>	2015	No					Sí	
<i>Directrices para el control de Taenia saginata en la carne de ganado bovino de cría (CXG 85-2014)</i>	2014	No					Sí	
<i>Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos (CXG 30-1999)</i>	2014	No					No	Se debería actualizar la definición de peligro. La identificación del peligro debería hacer referencia a los Principios generales como punto de partida.
<i>Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG 21-1997).</i>	2013	No					No	Enmiendas de forma: la sección 4.1 (párrafo 11) debería actualizarse con una referencia a los Principios generales. Se propone "La selección del enfoque debería estar alineada con los Principios generales (CXC 1-1969), los objetivos de la gestión de riesgos y las decisiones relativas a la inocuidad e idoneidad de los alimentos". La sección 4.12 se debería actualizar para hacer referencia a la sección 7.4 del documento revisado de los Principios generales.
<i>Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (CXC 33-1985)</i>	2011	No					Sí	La referencia a los Principios generales debería estar fechada (CAC/RCP 1-1969). El HACCP debería remitir a los Principios generales revisados. Las referencias a los Principios generales que figuran en los diferentes apartados se deberían actualizar para que se ajusten a las secciones revisadas de los

								Principios generales.	
<i>Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños (CXC 66-2008)</i>	2009	No					Sí	Se debería actualizar el formato de las diferentes secciones para que se ajuste al de las secciones revisadas de los Principios generales. Se debería revisar el HACCP para ajustarlo al uso revisado de las BPH de los Principios generales y de HACCP. Suprimir la referencia al anexo sobre HACCP.	
<i>Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CXC 57-2004)</i>	2009	No					Sí	El formato sigue el de las secciones de los Principios generales, por lo que será necesario reajustarlo de acuerdo al documento de los Principios generales revisado. Se debería cambiar la referencia al HACCP, de "Anexo" a "Capítulo 2". El uso del sistema de HACCP se debería reevaluar de acuerdo con el enfoque revisado de los Principios generales.	

								<p>Considerar el uso de las BPH y el HACCP según convenga para cubrir las prácticas higiénicas, en lugar de únicamente el HACCP.</p> <p>Los alérgenos se deberían reevaluar en relación con la propia leche como alérgeno, en lugar de los alérgenos de otras fuentes.</p> <p>El texto relativo al agua se debería reevaluar para ajustarlo a los Principios generales revisados y los consejos sobre el agua.</p>	
<p><i>Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (GRM) (CXG 63-2007)</i></p>	2008	No					No	<p>Anexo II. En la introducción se debería hacer referencia a los Principios generales como punto de partida para la incorporación de los parámetros de la GRM a un sistema de control de la inocuidad de los alimentos. Se debería considerar la posibilidad de volver a revisar la redacción de otras partes del texto de este anexo teniendo presente el enfoque revisado de las BPH/HACCP de los Principios generales revisados.</p> <p>Enmienda de forma:</p> <p>Definiciones: deberían hacer referencia a los Principios generales y abarcar tanto las BPH como el HACCP. Esto se referiría también a las definiciones pertinentes (peligro, medida de control, PCC, LC, etc.).</p> <p>6.1.2: debería hacer referencia a los Principios generales como fuente de orientación para documentos y directrices específicos.</p>	

<i>Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos del huevo (CXC 15-1976)</i>	2007	No					Sí	Se debería revisar y actualizar con arreglo a los Principios generales revisados tanto el contexto de uso del análisis de peligros, como el HACCP y el sistema de HACCP. Se deberían actualizar en todo el documento el contenido y las secciones de los Principios generales a las que se hace referencia para alinearlos, según proceda, con las secciones revisadas de los Principios generales. Se debería hacer referencia expresa a la información sobre alérgenos.	
<i>Código de prácticas de higiene para la carne (CXC 58-2005)⁷</i>	2005	No					Sí	Se deberían actualizar las secciones que hacen referencia a los Principios generales con el fin de alinearlas con las secciones revisadas de los Principios generales.	
<i>Norma general para alimentos irradiados (CXS 106-1983)</i>	2003	No						Eliminar la referencia a la Rev. 3 y el texto sobre el HACCP, ya que este está incluido en el texto de los Principios generales.	
<i>Código de prácticas para el tratamiento de los alimentos por irradiación (CXC 19-1979)</i>	2003	No					Sí	Introducción: se debería actualizar el último párrafo para reflejar la aplicación del HACCP como figura en los Principios generales revisados. Se deberían actualizar las diferentes secciones para que se ajuste a los Principios generales revisados.	

⁷ Código elaborado por el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne

<p><i>Código de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CXC 48-2001)</i></p>	2001	No					Sí	<p>Se debería actualizar la referencia a los Principios generales para que sea coherente con los requisitos (eliminar la Rev. 3).</p> <p>Las secciones deberían volver a alinearse con las secciones de los Principios generales revisados a las que se hace referencia.</p> <p>Se debería actualizar la referencia a las definiciones con arreglo a las definiciones revisadas de los Principios generales (salvo la sección 2.3).</p> <p>La referencia al HACCP debería remitir a los Principios generales revisados, no a un anexo.</p> <p>Se debería tener en cuenta el uso del agua y la referencia a la sección actualizada sobre el agua de los Principios generales y los informes de los expertos.</p>	
<p><i>Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados (CXC 47-2001)</i></p>	2001	No					Sí	<p>Las referencias a los Principios generales deberían ser coherentes con los requisitos actuales, por ejemplo, CAC/RCP 1-1969.</p> <p>Las secciones deberían alinearse con las secciones revisadas de los Principios generales.</p> <p>HACCP e identificación de peligros como se menciona en</p>	

								<p>la sección 5, para comprobar si se ha añadido aquí alguna aplicación específica más allá del enfoque HACCP del capítulo 2 de los Principios generales revisados.</p> <p>La sección 5.5 referida al agua debería hacer referencia a la información actualizada de acuerdo con los Principios generales revisados.</p> <p>Apéndice sobre barreras: se debería revisar teniendo en cuenta el texto sobre el HACCP del capítulo 2 de los Principios generales revisados.</p>	
<p><i>Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén (CXC 46-1999)</i></p>	1999	No					Sí	<p>Es necesario volver a alinear las secciones con los Principios generales revisados.</p> <p>Se debería revisar la sección 5.1 de acuerdo con el capítulo 2 sobre HACCP de los Principios generales revisados.</p>	

<p><i>Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades (CXC 39-1993)</i></p>	1993	No						<p>Se deberían actualizar las referencias a los Principios generales (la primera referencia a los Principios generales no tiene indicación de fecha; la segunda referencia, en la sección 5.2.1, es obsoleta y se refiere a los Principios generales de 1985). Se debería revisar el apartado C del prefacio explicativo para alinearlos con la aplicación del HACCP en los Principios generales revisados. Eliminar las referencias obsoletas. Se debería revisar y alinear en todo el documento el uso de las notas sobre peligros y PCC, según sea necesario, aplicando las BPH/HACCP como en los Principios generales revisados. Se deberían actualizar las diferentes secciones para alinearlas con las secciones revisadas de los Principios generales y que se complementen. Se deberían actualizar las definiciones (contaminación, desinfección, manipulador de alimentos, higiene de los alimentos) para alinearlas con las definiciones revisadas de los Principios generales, a la vez que se deberían incorporar otras definiciones nuevas, por ejemplo, para sustituir "alimentos potencialmente peligrosos".</p>	
---	------	----	--	--	--	--	--	---	--

								Para las definiciones del HACCP se debería remitir a los Principios generales si no figuran. Se debería actualizar la sección 4.3.12, Abastecimiento de agua, para que se ajuste a los Principios generales revisados. Se debería hacer referencia expresa a la gestión de los alérgenos en los servicios de comidas para colectividades y debería remitir a los Principios generales revisados.	
<i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CXC 23-1979)</i>	1993	No					Sí	Definiciones: se deberían revisar las definiciones de limpieza, desinfección y agua potable para alinearlas con a los Principios generales revisados. Se deberían actualizar las secciones para alinearlas con a los Principios generales revisados. Se debería tener en cuenta y actualizar la aplicación de las BPH y del sistema HACCP con el fin de que se ajusten al uso descrito en los Principios generales revisados, incluido el Apéndice IV (debería tener una aplicación más amplia que la recuperación de envases).	
<i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos elaborados y envasados asépticamente (CXC 40-1993)</i>	1993	No					Sí	Se deberían actualizar las referencias a los Principios generales para alinearlas con a los Principios generales revisados. Se deberían actualizar las referencias de las secciones y subsecciones para alinearlas con los Principios generales revisados. Se deberían actualizar las secciones y los contenidos para alinearlos con los Principios generales revisados y para complementarlos. El HACCP y su aplicación deberían remitir a los Principios generales revisados. Se deberían	

								actualizar las definiciones (limpieza, desinfección) para ajustarlas a los Principios generales revisados. Se debería alinear el texto relativo al agua con los Principios generales revisados.	
<i>Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados (CXG 17-1993)⁸</i>	1993	No					Sí		
<i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva (CXC 2-1969)</i>	1969	No					Sí	Necesita revisión y debería hacer referencia a los Principios generales como texto de respaldo en una sección de Ámbito de aplicación y uso. Se deberían alinear las secciones con los Principios generales revisados, incluso las definiciones. Las referencias al uso y suministro de agua deberían remitir también a la información actualizada de la FAO/OMS sobre el agua. Se debería tener en cuenta el uso del peligro (para la higiene y la salud) y se debería revisar de conformidad con la definición actual de peligro.	

⁸ Documentos elaborados por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

<i>Código de prácticas de higiene para la elaboración de ancas de rana (CXC 30-1983)</i>	1983	No					Sí	<p>Se deberían mencionar en primer lugar los Principios generales como texto de respaldo para todo el documento.</p> <p>Las definiciones deben ser actualizadas (contaminación, desinfección) para alinearlas con los Principios generales revisados.</p> <p>Se deberían actualizar las diferentes secciones para que se ajusten a los Principios generales revisados, incluyendo la 5.2.1 que actualmente hace referencia a los Principios generales. Se deberían aplicar las BPA y el HACCP a todo el documento, según corresponda, de acuerdo con los Principios generales revisados.</p>	
--	------	----	--	--	--	--	----	--	--