



Punto 10 del programa

CX/FH 19/51/10

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Quincuagésima primera reunión

Cleveland (Ohio, Estados Unidos de América), 4 - 8 de noviembre de 2019

NUEVO TRABAJO / PLAN DE TRABAJO FUTURO (PROPUESTAS EN RESPUESTA A LA CL 2019/50-FH)

Preparado por los Estados Unidos de América

Antecedentes

1. En la 50.^a reunión del CCFH se acordó el plan de trabajo futuro y se convino en pedir a la Secretaría que enviase una carta circular para solicitar propuestas de nuevos trabajos. Asimismo, el Comité acordó volver a formar el grupo de trabajo para el establecimiento de las prioridades de trabajo del CCFH, presidido por los Estados Unidos de América, que se reunirá simultáneamente a la celebración de la 51.^a reunión del CCFH (véase REP 19/FH, párrafo 80).

2. En mayo de 2019, se envió la carta circular CL 2019/50-FH a todos los miembros y organizaciones internacionales interesadas. Se invitó a los Gobiernos miembros a proponer nuevos trabajos antes del 1 de septiembre de 2019 para que fueran examinados por el mencionado grupo de trabajo de conformidad con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* (véase el Manual de procedimiento del Codex) y de conformidad con el "Proceso por el que el Comité del Codex sobre higiene de los alimentos (CCFH) emprenderá sus trabajos" (disponible en el siguiente enlace; http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFH_s.pdf).

Propuestas para preparar nuevas normas y códigos de prácticas de higiene o para revisar las normas existentes

3. No se presentaron propuestas de nuevos trabajos para la revisión de normas o códigos de prácticas de higiene existentes en respuesta a la mencionada carta circular.

4. Sin embargo, en la 50.^a reunión del CCFH, se había convenido que Honduras, con el apoyo de Chile, Dinamarca, India y la Unión Europea, prepararían un documento de debate sobre los principios para el uso inocuo del agua en la elaboración de alimentos, a fin de someterlo a la consideración del CCFH en su 51.^a reunión. Si bien no se remitieron propuestas de nuevos trabajos en respuesta a la carta circular CL 2019/50-FH, el documento de debate presentado incluía un documento de proyecto para un nuevo trabajo acerca de principios/directrices sobre el uso y la reutilización inocuos de agua en la elaboración de alimentos (véase [CX/FH 19/51/9](#)).

Plan de trabajo futuro del CCFH

4. El CCFH, en su 50.^a reunión, acordó el plan de trabajo futuro (véase REP19/FH, párr. 80 y Apéndice IV). Se adjunta este plan de trabajo futuro como Apéndice I (actualizado para señalar que existe un documento de debate sobre los principios para el uso inocuo del agua en la elaboración de alimentos).

Recomendaciones

5. En relación con las propuestas para preparar nuevas normas y códigos de prácticas de higiene, se recomienda que los miembros examinen la propuesta de elaboración de principios/directrices para el uso y la utilización inocuos de agua en la elaboración de alimentos, a fin de considerar si es adecuado que el CCFH emprenda esta labor, a la que en el plan de trabajo futuro se asignó una alta prioridad.

5. El CCFH, en su 51.^a reunión, debería revisar su plan de trabajo futuro (Apéndice I) de conformidad con lo establecido en el "Proceso por el que el Comité del Codex sobre higiene de los alimentos (CCFH) emprenderá sus trabajos" (http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFH_s.pdf) para determinar si es necesario realizar revisiones con carácter prioritario.

PLAN DE TRABAJO FUTURO DEL CCFH

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) ¹	Impacto en la salud pública (20/14/8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0)	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
Principios/Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos	N/A	Sí	20	5	Sí	Sí Las JEMRA ya han proporcionado recomendaciones que servirán de base para las directrices, pero se prevé la necesidad de asesoramiento adicional	Véase CX/FH 19/51/9	25
Código de prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales	N/A	Sí	8	5	Sí ²			13
<i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos listos para el consumo (CXG 61-2007)</i>	2009	No						
<i>Código de prácticas de higiene para la carne (CXC 58-2005)</i>	2005	No						
<i>Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CXC 57-2004)</i>	2009	No						

¹ Información por actualizar (actualidad de la información): ¿Existe nueva información / datos que justificarían la necesidad de revisar el código o códigos existentes o de establecer uno nuevo? ¿Existen nuevas tecnologías que justificarían la necesidad de revisar los códigos existentes o de establecer uno nuevo? ¿Existe duplicación o inconsistencia con los códigos existentes que debieran abordarse? Si ya existe un código y se determina que resulta suficiente, no debería realizarse ningún nuevo trabajo.

² Documento de debate sobre la elaboración de un Código de Prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales (preparado por India), FH/44 CRD 9, incluido en el plan de trabajo futuro elaborado por la 44.^a reunión del CCFH, celebrada entre el 12 y el 16 de noviembre de 2012.

Título del trabajo	Última revisión	Información por actualizar (Sí/No) ¹	Impacto en la salud pública (20/14/8)	Repercusiones en el comercio (10/5/4/2/0)	Documento de proyecto / documento de debate (Sí/No)	¿Se necesita la colaboración de la FAO/OMS? (Sí/No)	Observaciones	Total
<i>Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo (CXC 15-1976)</i>	2007	No						
<i>Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades (CXC 39-1993)</i>	1993	No						
<i>Código de prácticas de higiene para el transporte de los alimentos a granel y alimentos semienvasados (CXC 47-2001)</i>	2001	No						
<i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CXC 23-1979)</i>	1993	No						
<i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos elaborados y envasados asépticamente (CXC 40-1993)</i>	1993							
<i>Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados (CXG 17-1993)</i>	1969							
<i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva (CXC 2-1969)</i>								
<i>Código de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CXC 48-2001)</i>	2001	No						
<i>Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén (CXC 46-1999)</i>	1999	No						