



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

47.ª sesión

Boston, Massachusetts, Estados Unidos de América, del 9 al 13 de noviembre de 2015

PRIORIDADES DE TRABAJO DEL CCFH (PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS Y/O REVISIÓN DE NORMAS EXISTENTES)

Preparado por los Estados Unidos de América

Antecedentes

1. El grupo de trabajo presencial (GTp) para el establecimiento de las prioridades de trabajo del CCFH, presidido por los Estados Unidos de América, se reunió inmediatamente antes de la 46.ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (46.ª reunión del CCFH). En la 46.ª reunión del CCFH se examinó el informe del GTp y se convino volver a establecer el GTp para el establecimiento de las prioridades de trabajo del CCFH, bajo la presidencia de los Estados Unidos de América (véase [REP15/FH](#), párrafos 74 a 84).

2. En junio de 2015 se envió la carta circular [CL 2015/17-FH](#) a todos los miembros y organizaciones internacionales interesadas. Se invitó a los miembros a proponer nuevos trabajos para ser examinados por el GTp mencionado previamente, antes del 1 de septiembre de 2015; las propuestas deberán elaborarse 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 (véase <http://www.codexalimentarius.org/infodoc>).

Sobre la base de lo que antecede:

3. Se presentaron propuestas en respuesta a la carta circular mencionada, juntamente con dos documentos de debate, según se detalla a continuación.

Propuestas para la preparación de nuevas normas y códigos de prácticas de higiene

4. No se presentaron propuestas para la preparación de nuevas normas y códigos de prácticas de higiene.

Observaciones y propuestas para la revisión de las normas y códigos de prácticas de higiene existentes

OBSERVACIONES Y PROPUESTAS FORMULADAS POR FRANCIA Y TAILANDIA¹

5. Francia y Tailandia, en nombre del grupo de trabajo electrónico (GTe), prepararon un documento de debate y un documento de proyecto sobre la necesidad de revisión de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y de su Anexo: *Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) - Directrices para su aplicación* (Anexo sobre HACCP) (véase [CX/FH 15/47/9](#)).

6. El GTe examinó tres áreas, que se abordaron con mayor profundidad en el documento de debate, ([CX/FH 15/47/9](#)): i) Estructura del documento o documentos; ii) Conceptos relativos a los Principios Generales y al HACCP y iii) Otros aspectos, entre los que se incluyen cuestiones terminológicas, dificultades concretas en la comprensión o en la aplicación de los textos vigentes y la necesidad de más orientaciones sobre algunos aspectos como la determinación de los puntos críticos de control, el establecimiento de límites críticos, etc.

¹ El documento de proyecto figura en anexo como apéndice 1.

7. El documento de debate formula una serie de recomendaciones:
8. Que el Comité valore la posibilidad de iniciar un nuevos trabajos (y de crear un grupo de trabajo) sobre la revisión de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* y su Anexo: *Sistema de análisis de peligros en puntos críticos de control (HACCP)* y las *directrices para su aplicación (CAC/RCP 1-1969)*, con una introducción y dos partes diferenciadas (*Principios Generales de Higiene de los Alimentos* y un *anexo sobre HACCP*) y siete principios de HACCP;
9. Que se tenga en cuenta que los textos revisados deberían resultar de utilidad a todo tipo de partes interesadas. Por tanto, deberían ser lo más sencillos posible y proporcionar más flexibilidad a las pequeñas y medianas empresas o a empresas que estén desarrollando procesos innovadores de producción de alimentos, de modo que se logre una aplicación más amplia, al tiempo que se garantiza la seguridad del consumidor.
10. Que se someta a consideración si el documento tiene por objeto abordar los aspectos de gestión, proporcionando así instrucciones para los operadores de empresas de alimentos sobre cómo gestionar su sistema de calidad e inocuidad y si debería modificarse el título en consecuencia. De ser así, podría ser necesario establecer el modo en que los operadores de empresas de alimentos deberían plantear conceptos como la gestión de proveedores, el papel de la auditoría, la subcontratación de la producción, los procedimientos y procesos de almacenamiento, la gestión del cambio, la mejora continua, las buenas prácticas agrícolas;
11. Que se someta a consideración si los Principios Generales de Higiene de los Alimentos incluyen la producción primaria y abordan los aspectos relativos a la inocuidad i) De los alimentos que llegan directamente al consumidor listos para el consumo (p. ej., bayas, productos que no se cocinan/pelan/descascaran antes de comerlos) y ii) De la entrega final al consumidor (p. ej., minoristas);
12. Que se someta a consideración si los elementos que son comunes a ambas partes del documento (como la descripción del producto y del proceso, validación, vigilancia y verificación, entre otros) se presentan al principio en la introducción, y después se desarrollan tanto en los Principios Generales como en el HACCP, al tiempo que se pone de relieve que su aplicación podría ser más rigurosa en el contexto del HACCP que en el de los Principios Generales;
13. Que se someta a consideración si se revisa la sección de definiciones de la introducción. Concretamente, podrían añadirse definiciones claras para los siguientes términos: "buenas prácticas de higiene", "programa de requisitos previos", "agua potable" y "agua limpia". Además, en relación al HACCP, debería considerarse aclarar el uso del término "esencial" y "crítico" referido al HACCP, ya que muchos no consideran equivalentes estos términos aunque parezcan serlo según la definición de los PCC.
14. Que se someta a consideración la elaboración de un enfoque secuencial sistemático de aplicación con el objeto de identificar y analizar peligros de modo que permita i) Establecer una lista preliminar de peligros potenciales con independencia de que se considere la aplicación de BPH y ii) Establecer una lista más sucinta de peligros importantes que se deban abordar en el plan del HACCP que tenga en cuenta las medidas aplicadas en materia de BPH.
15. Que se considere la necesidad de establecer un tipo de medidas de control esenciales para controlar peligros para los que la gestión mediante PCC presente problemas;
16. Que se someta a consideración el eliminar la expresión la "condición en que éste se halla" de la definición del término "peligro" incluyendo una explicación en la definición, el proporcionar otro término o abordar, cuando corresponda, los peligros de asfixia y los alimentos asociados a enfermedades para los que no es posible identificar la sustancia peligrosa;
17. Que se haga referencia a los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CAC/GL 21-1997)* para proporcionar más orientaciones sobre los criterios microbiológicos; también a las *Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 69-2008)* para proporcionar más orientaciones sobre validación. Que se incluyan las *Guías de la OMS para la calidad del agua potable* sobre el uso del agua y el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003)* en cuanto al uso de agua limpia frente a agua potable;
18. que se plantee la distinción entre validación y verificación, por ejemplo, mediante la modificación del contenido del trámite 8 (principio 3) y del trámite 11 (principio 6) para aclarar la validación en relación a dichos trámites;
19. que se elaboren más orientaciones sobre los aspectos siguientes: i) El control de los contaminantes químicos, incluyendo los alérgenos y las micotoxinas; ii) Cómo utilizar el árbol de decisión actual, y, si fuera necesario, añadir árboles de decisión relativos a los peligros químicos o físicos; y iii) Desarrollo en materia del establecimiento de límites críticos para los PCC y su uso adecuado.

OBSERVACIONES Y PROPUESTAS FORMULADAS POR BRASIL Y FRANCIA²

20. Francia y Brasil, en nombre del GTe (GTe), prepararon un documento de debate y un documento de proyecto sobre la revisión del *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas* y de sus anexos (véase [CX/FH 15/47/8](#)).
21. Se presentó un código revisado en la 46.^a reunión del CCFH. La revisión se realizó para corregir las duplicaciones y redundancias, así como para identificar disposiciones que pudieran faltar.
22. El proyecto de revisión del *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* y sus anexos contenía modificaciones como la inclusión de nuevas definiciones y referencias a otros documentos del Codex, la organización del texto en una secuencia más lógica, la supresión de redundancias, la fusión de párrafos sobre el mismo tema y la reubicación de párrafos de los anexos al documento principal.
23. El GTe establecido en la 46.^a reunión del CCFH tenía encomendado examinar el código consolidado y determinar cualquier cambio adicional que hubiera que tenerse en cuenta en la reunión siguiente. Quedó entendido que si era necesario realizar cambios considerables en el código (por ejemplo, añadir secciones y disposiciones), el GTe también prepararía un documento de proyecto para este nuevo trabajo.
24. El GTe identificó una serie de añadidos que se consideraron "enmiendas técnicas". Otros cambios eran potencialmente más relevantes, como la ampliación del ámbito de aplicación para incluir disposiciones sobre la fase de consumo (p. ej., la venta minorista y la restauración), la inclusión o revisión de definiciones y la modificación de determinados textos.
25. La cuestión que dio lugar a un mayor debate fue la relativa a la calidad del agua para los diferentes usos y el significado de agua de calidad apta. El CCFH deberá decidir cómo plantear esta cuestión, si en este documento o en otro.
26. La mayoría de los miembros del GTe opinaban que era necesario obtener la aprobación para la realización de nuevos trabajos, no solo porque se hubiera ampliado el ámbito de aplicación, sino también debido a la reubicación de texto de los anexos en el código principal y a las diversas "enmiendas técnicas", factores todos que, considerados en su conjunto, podrían ser motivo suficiente para justificar una propuesta de nuevos trabajos.
27. El GTe recomendó al CCFH que analizase la necesidad de iniciar nuevos trabajos para proseguir con la revisión del código (cuyo proyecto de revisión que figura como apéndice II de [CX/FH 15/47/8](#) podría distribuirse como punto de partida para realizar la revisión), y cómo abordar la cuestión planteada por el GTe sobre los parámetros para el agua limpia según su uso.

Recomendaciones:

28. En lo que respecta a las propuestas de revisión de las normas y códigos de prácticas de higiene existentes, los miembros podrían revisar las propuestas para determinar si estiman conveniente que el CCFH emprenda los trabajos y establezca un orden de prioridades.

² El documento de proyecto figura en anexo como apéndice 2.

DOCUMENTO DE PROYECTO

Revisión de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y de su Anexo sobre HACCP

1. Propósito y ámbito de aplicación de la norma

Los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y su Anexo: *El Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP)* y *Directrices para su aplicación* proporcionan a los operadores de empresas de alimentos de todo el mundo una base para producir alimentos inocuos y aptos para el consumo. Desde su nacimiento a principios de la década de 1970, el HACCP se ha convertido en el sistema universal de gestión de la inocuidad de los alimentos en el que se basan la mayoría de sistemas de regulación del control de los alimentos y normas internacionales sobre inocuidad de los alimentos (p. ej., ISO 22000). El HACCP, o un enfoque similar de identificación de peligros y de establecimiento de controles para evitarlos, ha sido igualmente utilizado para establecer orientaciones sobre la inocuidad de los piensos y del agua potable.

2. Pertinencia y actualidad

Los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (Principios Generales) conforman una base para todos los códigos de prácticas de higiene elaborados por el CCFH y son una norma ampliamente utilizada a la que se hace referencia a escala internacional. Existen varias iniciativas en curso para actualizar, en particular, el concepto de HACCP. Sin embargo, debido a que las normas del Codex Alimentarius constituyen la base de aceptación internacional, es importante que el Comité vele por que los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* y su Anexo sobre HACCP proporcionen las mejores orientaciones posibles elaboradas a partir de información científica actualizada.

En su 46.^a sesión, el CCFH convino en seguir analizando la necesidad de revisar los Principios Generales y su Anexo sobre HACCP. Un GTe, dirigido conjuntamente por Tailandia y Francia, elaboró un cuestionario para identificar elementos concretos que podrían mejorarse a través de un proceso de normalización del Codex Alimentarius.

3. Aspectos principales a tratar

Puesto que los Principios Generales y su Anexo sobre HACCP son considerados en la actualidad como la base común para el control de la inocuidad de los alimentos en todo el mundo, el documento en su totalidad debería ser actualizado con carácter periódico. El debate mantenido en el GTe sobre la necesidad de revisión de los Principios Generales y su Anexo sobre HACCP puso de manifiesto que dicha revisión debería abordar diversas cuestiones relativas a la articulación de las dos partes del documento, o sobre el contenido de cada una de las partes. Estas posibles mejoras deberían tener como objetivo el facilitar la comprensión y la aplicación de la norma a todos los miembros de la cadena de producción de alimentos o el aclarar algunos aspectos que parecen ambiguos. Entre los aspectos que podrían considerarse al revisar el texto de los Principios Generales y del Anexo sobre HACCP se incluyen los siguientes:

- Aclarar el ámbito de aplicación de los Principios Generales y de su Anexo sobre HACCP, en especial para establecer si el documento debería abarcar también aspectos relativos a la gestión de calidad;
- Cómo abordar de mejor manera conceptos comunes a ambas partes del documento, teniendo en cuenta que pudieran no aplicarse con el mismo rigor en lo que respecta a los Principios Generales y al HACCP;
- Completar la sección de definiciones con los siguientes términos: "buenas prácticas de higiene", "programa de requisitos previos", "agua potable" y "agua limpia". Por otra parte, por lo que se refiere a HACCP, debería aclararse el uso del término "esencial" y "crítico".
- Establecer un enfoque secuencial sistemático para elaborar una lista de riesgos pertinentes a la hora de llevar a cabo la fase de identificación del peligro del HACCP;
- Analizar la necesidad de establecer un tipo de medidas de control esenciales para controlar peligros para los que la gestión mediante PCC presente problemas;
- Valorar si la eliminación de la expresión "condición en que éste [el alimento] se halla" supondría mejorar la comprensión común de la definición de "peligro";
- Incluir las referencias pertinentes a otras guías de la FAO/OMS, cuando corresponda;

- Distinguir "validación" de "verificación" en el principio 6.
- Establecer más orientaciones sobre los contaminantes químicos, incluyendo alérgenos y micotoxinas, sobre la posible mejora del árbol de decisión y sobre el establecimiento, a partir de una base científica, de límites para los PCC y su utilización adecuada.

4. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de trabajo

4.1 Es necesario revisar el texto para que cumpla con el criterio general: La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

El trabajo propuesto tiene por objeto revisar la norma fundamental de higiene de los alimentos para que resulte más lógica y fácil de utilizar y para que aborde mejor los peligros nuevos y los que surjan. Además, dicha revisión podría contribuir a mejorar su aplicación por parte de empresas alimentarias pequeñas o menos desarrolladas, tanto en países desarrollados como en desarrollo, así como a abarcar mejor a todo el sector de producción alimentaria.

4.2 Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

La legislación sobre la inocuidad de los alimentos por lo general hace referencia a los principios HACCP del Codex, del mismo modo que muchas normas internacionales que abren a las empresas de alimentación el acceso a mercados más lucrativos, pero dado que la aplicación de los principios HACCP puede variar entre los diferentes países, dichos principios pueden ocasionar impedimentos al comercio internacional. Un documento que promueva un enfoque más coherente podría reducir los impedimentos para el comercio internacional. Además, un glosario armonizado podría mejorar la comprensión común por parte de toda la cadena de producción de alimentos y de las empresas agroalimentarias de cualquier tipo.

4.3 Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos

Los trabajos propuestos consistirían en revisar las diferentes secciones de la norma CAC/RCP 1-1969, p. ej., la introducción general, la parte relativa a los Principios Generales y el anexo sobre HACCP. En efecto, aparentemente es necesario reorganizar toda la estructura del documento, debido, sobre todo, a que hay conceptos que parecen ser comunes a ambas secciones. Los participantes en el GTe sobre la necesidad de revisar los Principios Generales y su Anexo sobre HACPP han propuesto además varias mejoras para cada una de las partes de la norma.

El calendario propuesto es el siguiente:

- a) Revisión de la introducción general para aclarar conceptos y términos útiles en el marco tanto de los Principios Generales como de HACCP y para evitar repeticiones, así como la revisión del anexo sobre HACCP, ya que esta sección es la más crucial para las empresas alimentarias y requiere una modificación urgente para abarcar las cuestiones emergentes;
- b) Revisión de los Principios Generales teniendo en cuenta las mejoras de HACCP y
- c) Verificación final de la validez y la coherencia de la norma revisada en su conjunto.

4.4 Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo

El trabajo de la ISO, que ha iniciado recientemente una revisión de su norma sobre HACCP, ISO 22000. ISO 22004 es en la actualidad la norma existente más actualizada en este campo.

4.5 Posibilidades de normalización del objeto de la propuesta

- Esta revisión se refiere a la norma fundamental de higiene de los alimentos del Codex

4.6 Examen de la magnitud a nivel mundial del problema o la cuestión

– Esta norma se aplica en todo el mundo a prácticamente todos los procesos de transformación alimentaria destinados a la comercialización. Si una revisión lograra hacerla más efectiva y más fácil de utilizar, se lograría una mayor inocuidad de los alimentos, un control de alimentos más eficaz y un aumento del comercio de alimentos. Puede proporcionar una sólida base común para todas las normas sectoriales de higiene de los alimentos y para los códigos de prácticas de higiene.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto está directamente relacionado con los siguientes objetivos estratégicos del Plan Estratégico del Codex 2014-2019.

Objetivo estratégico 1: Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan

La revisión de estos textos es coherente con los tres objetivos de esta meta estratégica. En la 45.^a y 46.^a reunión del Comité sobre Higiene de los Alimentos, la revisión de los textos de los Principios Generales y del HACCP se estableció como una de las principales prioridades del plan de trabajo futuro del Comité. Por consiguiente, se creó un GTe para continuar analizando esta posibilidad, con una participación masiva de las organizaciones miembros del Codex y de las organizaciones observadoras. Muchas de las partes interesadas han trabajado activamente para determinar cuestiones de interés que podrían abordarse en una revisión. La norma revisada proporcionará información importante para todos los países y empresas agroalimentarias de todo tipo, a fin de alcanzar un mayor nivel de inocuidad de los alimentos.

Objetivo estratégico 2: Garantizar que se pongan en práctica los principios de análisis de riesgos en el desarrollo de las normas del Codex

El análisis de riesgos tal como se aplica a la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción de alimentos es una disciplina internacionalmente aceptada y es parte integrante de cualquier sistema bien concebido de control de la inocuidad de los alimentos. Nuestro objetivo es lograr, mediante de la participación activa de expertos científicos y técnicos provenientes de los diversos miembros y observadores del Codex, la revisión de la norma de modo que aborde la evolución más reciente en la gestión de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos. Los miembros del GTe ya han identificado lagunas en materia de peligros causados por alérgenos o micotoxinas, por ejemplo.

Objetivo estratégico 3: Facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex

La revisión de estos textos universales debería suscitar un gran interés y una amplia participación por parte de todos los miembros. Durante el proceso de revisión, debería tenerse en cuenta que uno de los retos más importantes es elaborar un documento fácil de utilizar que pueda ponerse en práctica lo más ampliamente posible. Debería prestarse una especial atención a las pequeñas empresas y a los países en desarrollo.

Objetivo estratégico 4: Implementar prácticas y sistemas de gestión de trabajo eficaces y eficientes

Es necesario que el Codex realice un trabajo más rápido y eficiente para que los miembros y las organizaciones internacionales dispongan de las normas, directrices y recomendaciones que necesitan. Durante la revisión, todos los documentos de trabajo y los debates electrónicos se distribuirán de manera oportuna y transparente, utilizando tecnologías basadas en internet de acceso libre para todos.

Este objetivo estratégico es una de las metas fundamentales de la revisión de esta norma, ya que proporcionará una sólida base para todos los trabajos del Codex en materia de higiene de los alimentos.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

El texto revisado se basará en los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y en su Anexo: *Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) - Directrices para su aplicación*. Debido a la importancia que revisten estos textos para la higiene de los alimentos, se prevé la necesidad de realizar posteriormente una armonización técnica de los textos en las normas del Codex correspondientes.

Ya se ha determinado que se deben añadir los siguientes documentos como referencias a incluir en el texto revisado: *Principios y Directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997), *Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos* (CAC/GL 69-2008), *Guías de la OMS para la calidad del agua potable y el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52-2003);

7. Identificación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento por parte de científicos expertos

Creemos que la FAO/OMS podrían facilitar esta tarea revisando sus propias directrices de HACCP o sus guías específicas (p. ej., las relativas a la calidad del agua) y determinando si existe información útil para abordar las cuestiones planteadas en el documento de debate que se acompaña. Esta información se utilizará posteriormente para definir mejor el ámbito de aplicación del documento que se está revisando y para establecer la medida en que se necesitan nuevas orientaciones. Asimismo, varias organizaciones del Codex acreditadas como observadoras parecen dispuestas a aportar su conocimiento experto para mejorar el contenido del documento o para facilitar su uso por parte de las empresas.

8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma por parte de organismos externos, a fin de que puedan programarse

Se espera contar con la contribución técnica de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas en Alimentos (ICMSF) y de la Organización Internacional para la Normalización (ISO), entre otros organismos normativos internacionales. Dichas contribuciones son importantes ya que estas organizaciones se encontrarían entre las que posteriormente aplicarían la información a un texto revisado sobre los principios generales para los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos.

9. Calendario propuesto para la finalización de los nuevos trabajos, incluyendo la fecha de inicio, la fecha propuesta para su aprobación en el trámite 5 y la fecha propuesta para su aprobación por la Comisión

Calendario propuesto: El trabajo realizado por el GTe desde la 46.^a reunión del CCFH ha permitido identificar los principales elementos que requieren mejoras y ha aportado soluciones alternativas para seguir avanzando. Se propone un plazo de cinco años para finalizar la revisión de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y su Anexo sobre HACCP. Se prepararía un documento revisado que se sometería al CCFH para su debate en el trámite 3 en 2016, con una fecha propuesta de aprobación en el trámite 5 a lo largo de 2018 y de aprobación en el trámite 8 en 2019.

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE UN NUEVO TRABAJO SOBRE LA REVISIÓN DEL CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003).

1. Propósito y ámbito de aplicación del nuevo trabajo

El propósito del nuevo trabajo es revisar el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 53-2003) y suprimir redundancias, revisar su ámbito de aplicación y realizar enmiendas de redacción, añadir definiciones y disposiciones específicas sobre la higiene del medio y los programas de limpieza.

2. Pertinencia y actualidad

El Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas fue aprobado por la CAC en 2003. Desde entonces se han aprobado muchos códigos de prácticas de higiene para frutas y hortalizas específicas y se han añadido al código como anexos. Sin embargo, se ha empleado una redacción ligeramente diferente, el texto en ocasiones se ha duplicado y algunas de las disposiciones no entran en el ámbito de aplicación del código principal. Los brotes continuos de enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos atribuidas a los productos frescos han llevado a la identificación de nuevas fuentes de contaminación y de medidas de control adicionales para reducir al mínimo la posibilidad de enfermedades.

3. Aspectos principales a tratar

Se analizarán diversas modificaciones, algunas de ellas serán enmiendas técnicas y otras incluirán nuevas definiciones. Es necesario ampliar el objetivo y el ámbito de aplicación para incluir disposiciones relativas a toda la cadena de producción de alimentos, desde la "producción primaria al consumidor", así como para albergar disposiciones específicas de los anexos.

4. Evaluación según los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

El trabajo propuesto se ajusta al criterio general para el establecimiento de las prioridades de trabajo, ya que el código reforzará la protección de los consumidores al garantizar la inocuidad de los alimentos. Este trabajo tiene asimismo por objeto promover las prácticas leales en el comercio de alimentos, teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

El trabajo propuesto está dirigido principalmente al control de los peligros microbianos en las frutas y hortalizas frescas. Las frutas y hortalizas frescas son parte de la dieta básica en todo el mundo, y por tanto, se comercializan ampliamente. Mediante la actualización de la información y de la estructura del documento, la revisión de este código tiene por objeto facilitar la comprensión de las orientaciones en cuestiones de higiene relativa a las frutas y hortalizas frescas.

Otros criterios del Manual de Procedimiento aplicables a cuestiones generales para el establecimiento de las prioridades de trabajo son los siguientes:

- a) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional - queda cubierto por el párrafo precedente.
- b) Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos - véase la sección precedente sobre propósito y ámbito de aplicación.
- c) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y /o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental - no existen trabajos similares iniciados por otras organizaciones internacionales.
- d) Posibilidades de normalización del objeto de la propuesta - es posible normalizarlo - El código ya está aprobado y las revisiones serán sencillamente para racionalizarlo - su normalización no debería suponer ningún problema.
- e) Examen de la magnitud a nivel mundial del problema o la cuestión - cubierta en el párrafo anterior.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex³

³ ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/StrategicFrame/Strategic_plan_2014_2019_ES.pdf

El trabajo propuesto se ajusta a tres objetivos estratégicos del Codex:

Objetivo estratégico 1. *Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan.*

Objetivo estratégico 2. *Garantizar que se pongan en práctica los principios de análisis de riesgos en el desarrollo de las normas del Codex:* este trabajo contribuirá a establecer opciones en materia de gestión de riesgos y estrategias para la prevención de brotes causados por el consumo de frutas y hortalizas frescas.

Objetivo estratégico 4. *Implementar prácticas y sistemas de gestión de trabajo eficaces y eficientes:* revisar e implementar las prácticas recomendadas desde la producción primaria hasta el consumo puede contribuir a controlar la contaminación microbiológica de las frutas y hortalizas frescas.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex

El código revisado se basará en los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos* (CAC/GL 79-2012), el *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 44-1995), el *Código de Prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente* (CAC/RCP 8-1976) y el *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 53-2003).

7. Identificación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento por parte de científicos expertos

En estos momentos no es necesario solicitar asesoramiento científico adicional.

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma, procedentes de organizaciones externas

No existe necesidad de contribuciones técnicas adicionales procedentes de organizaciones externas.

9. Calendario propuesto para la finalización de los nuevos trabajos, incluyendo la fecha de inicio, la fecha propuesta para su aprobación en el trámite 5 y la fecha propuesta para su aprobación por la Comisión.

2015 (noviembre) - Examen del documento de debate y de las propuestas de nuevos trabajos en la 47.^a reunión del CCFH.

2016 (julio) - Aprobación del trabajo en el 39.^o periodo de sesiones de la CAC.

2016 (noviembre) - Distribución para recabar observaciones en el trámite 3, examen del anteproyecto de revisión en la 48.^a reunión del CCFH.

1. 2017 (julio) - Aprobación en el trámite 5/8 en el 40.^o periodo de sesiones de la CAC.