



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

51.ª reunión

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

**INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO PRESENCIAL SOBRE LAS PRIORIDADES DE TRABAJO DEL
CCFH (PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS O REVISIÓN DE NORMAS EXISTENTES)**

PREPARADO POR ESTADOS UNIDOS COMO PRESIDENTE DEL GRUPO DE TRABAJO

Jenny Scott, delegada de Estados Unidos para el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos presidió el grupo de trabajo presencial (GTP). La Presidencia dio la bienvenida a los delegados y observó que la *Solicitud de propuestas de nuevos trabajos o revisión de normas existentes* (CL 2019/50- FH) no había dado lugar a ninguna propuesta para nuevos trabajos. La Presidencia indicó que el CCFH, en su 50.ª reunión, celebrada en Honduras con el apoyo de Chile, Dinamarca, la India y la Unión Europea, acordó preparar un documento de debate sobre los *Principios para el uso inocuo del agua en la elaboración de alimentos*. Se presentaron un documento de debate y un documento de proyecto (CX/FH 19/51/9) y se proporcionaron versiones revisadas de CRD7 y CRD15. El GTP examinó el CRD15 y revisó el plan de trabajo futuro del CCFH.

Documento de debate y documento de proyecto sobre los Principios para el uso inocuo del agua en la elaboración de alimentos (FH51 CRD15)

1. Honduras agradeció a Chile, Dinamarca, la India y la Unión Europea por su apoyo en la elaboración del documento de debate y el documento de proyecto y debatió un cambio clave efectuado en la última revisión, es decir, la estructura propuesta del documento. El formato propuesto incluye un documento de orientación general y tres anexos que abordan las estrategias de intervención para el abastecimiento, uso y reutilización de agua en la cadena alimentaria, los criterios microbiológicos aplicables y las herramientas del sistema de apoyo a la toma de decisiones para los productos frescos, el sector pesquero y el sector lechero.
2. Honduras también sugirió que podría ser necesario el asesoramiento científico conjunto de las JEMRA y el JECFA para cubrir tanto los aspectos microbiológicos como químicos del uso inocuo del agua.
3. La FAO indicó que recientemente había finalizado una reunión de expertos sobre criterios microbiológicos para el agua, en la que se determinó que dichos criterios estaban en función del país o la situación; algunas orientaciones para la evaluación de riesgos y estudios de casos podrían resultar de utilidad. Sería conveniente proporcionar ejemplos sobre el modo en que se han elaborado los criterios en distintos países de todo el mundo.
4. En vista de las conclusiones de la reunión de expertos sobre los criterios microbiológicos para el agua, se sugirió que, en lugar de que los anexos para los diferentes sectores se centraran en los criterios microbiológicos aplicables, la sección general podría abordar los criterios para establecer los criterios microbiológicos aplicables, ya que estos criterios podrían aplicarse de forma general a todos los sectores.
5. Muchas delegaciones y organizaciones consideraron que este trabajo era importante y apoyaron su avance como nuevo trabajo. Honduras confirmó que el nuevo trabajo estaba destinado a cubrir la reutilización del agua. Se acordó que el documento se titularía "Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos".
6. Honduras acordó trabajar con la FAO, Chile, Dinamarca, la India y la Unión Europea en la elaboración de un documento de proyecto revisado a ser presentado al plenario y someterlo a debate.

7. La Presidencia propuso que en la revisión del documento de proyecto se considerara la posibilidad de profundizar en los usos específicos previstos para el uso o la reutilización del agua en cada sector, así como actualizar la sección sobre la solicitud de asesoramiento científico, teniendo en cuenta la reciente reunión de expertos de la FAO/OMS. La FAO también observó que el documento ya no abordaría el agua potable, aspecto que debía quedar claro en el documento de proyecto.

Plan de trabajo futuro del CCFH

8. La Presidencia indicó que se había revisado el plan de trabajo futuro del CCFH para reflejar algunos de los debates previos a la 51.ª reunión del CCFH. El plan de trabajo futuro del CCFH se actualizó de la siguiente manera:
 - Se incorporó información adicional para las "Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos".
 - Se agregó el *Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos* al plan de trabajo futuro en previsión de la necesidad de actualizar este documento en el futuro a partir de información nueva de la FAO y la OMS y del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, en relación con el etiquetado preventivo sobre alérgenos.
 - Se propusieron tres nuevas áreas posibles para nuevos trabajos:
 - Actualización 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* (CXC 73-2010)
 - Preparación de las Directrices para elaborar criterios basados en el rendimiento para los métodos microbiológicos
 - Actualización de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos* (CXC 79-2012)
9. La Presidencia debatió las aportaciones actualizadas para las "Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos"; el GTP no realizó cambios con respecto al criterio de clasificación.
10. Se pidió a las delegaciones que examinaran y determinaran si se debían mantener las tres áreas de nuevos trabajos en el plan de trabajo.
11. Una delegación observó la necesidad de elaborar un documento de debate sobre la 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* (CXC 73-2010). Aunque la FAO todavía está trabajando en el informe de su reciente consulta de expertos sobre especies de *Vibrio*, la FAO está dispuesta a compartir las conclusiones antes de su publicación con quienes tengan interés en elaborar un documento de debate para actualizar las directrices existentes.
12. Varias delegaciones pidieron aclaraciones sobre el trabajo "Directrices para desarrollar métodos microbiológicos basados en el rendimiento". El título se modificó posteriormente a "Directrices para elaborar criterios basados en el rendimiento para los métodos microbiológicos". Las delegaciones apoyaron el mantenimiento de este posible nuevo trabajo en el plan de trabajo.
13. La Presidencia indicó que la información nueva que surgiera sobre norovirus podría hacer necesaria una actualización 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* (CXC 79-2012) y esto se agregó en el plan de trabajo futuro.
14. En el Apéndice figura el plan de trabajo futuro revisado.

Recomendaciones del GTP sobre nuevos trabajos:

15. Convenir en la realización de un nuevo trabajo sobre las "Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos"; examinar el documento de proyecto revisado y actualizado con las incorporaciones de la FAO a fin de presentarlo a la Comisión para su aprobación como nuevo trabajo.

16. Solicitar la elaboración de un documento de debate sobre la información nueva de la FAO y la OMS sobre *Vibrio*; el documento de debate abordaría la necesidad de un nuevo trabajo para actualizar CXG 73-2010.
17. Aprobar el plan de trabajo futuro y solicitar a las delegaciones que clasifiquen las áreas agregadas de posibles nuevos trabajos antes de la 52.^a reunión del CCFH.

PLAN DE TRABAJO FUTURO DEL CCFH

Título del trabajo	Última revisión	Información a 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
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 sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos	2019	No						
<i>Directrices sobre la aplicación de 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)</i>	2010	Sí						
Directrices para elaborar criterios basados en el rendimiento para los métodos microbiológicos	N/A	Sí						

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 deberían abordarse? Si ya existe un código y se determina que resulta suficiente, no debería realizarse ningún nuevo trabajo.

Título del trabajo	Última revisión	Información a 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>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos (CXG 79-2012)</i>	2012	Sí						
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 (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						
<i>Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo (CXC 5-1976)</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						

² El documento de debate sobre la elaboración del Código de prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales (preparado por India), FH/44 CRD 9, incluía el plan de trabajo futuro elaborado por la 44.^a reunión del CCFH, celebrada del 12 al 16 de noviembre de 2012.

Título del trabajo	Última revisión	Información a 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 el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados</i> (CXC 47-2001)	2001	No						
<i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados</i> (CXC 23-1979)	1993	No						
<i>Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos elaborados y envasados asépticamente</i> (CXC 40-1993)	1993							
<i>Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados</i> (CXG 17-1993)	1993							
<i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva</i> (CXC 2-1969)	1969							
<i>Código de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/ensadas (distintas de las aguas minerales naturales)</i> (CXC 48-2001)	2001	No						
<i>Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén</i> (CXC 46-1999)	1999	No						