



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

Actividades FAO/OMS relativas a los peligros microbiológicos asociados con los productos frescos

Solicitud de datos

Fecha límite 20 de agosto de 2007

Antecedentes

En varios países de todo el mundo se han notificado problemas relacionados con patógenos presentes en los productos frescos y sus consecuencias para la salud pública y el comercio. En [la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos](#) (CCFH) se tomó nota de estos problemas y se solicitó a la FAO y la OMS que proporcionaran asesoramiento científico (párrs. 224 -231, ALINORM 07/30/13) para apoyar la elaboración de anexos sobre productos específicos del “[Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas](#)” (CAC/RCP 53-2003) del Codex Alimentarius. El Comité estableció un mandato como orientación sobre el tipo de asesoramiento científico que se precisaba (ALINORM 07/30/13, Apéndice VI) en el que se destacaba la necesidad de abordar con mayor detalle aspectos relativos al control de determinados peligros de importancia en frutas y hortalizas concretas.

El mandato para el asesoramiento científico es amplio, y abarca toda la cadena alimentaria. Teniendo en cuenta la necesidad de suministrar asesoramiento científico de forma oportuna, la FAO y la OMS proponen abordar las distintas tareas estableciendo prioridades, incluidas las combinaciones concretas de patógeno y producto que han de abordarse. La FAO y la OMS han establecido la siguiente lista de datos necesarios, en primer lugar para que facilite el establecimiento de prioridades y, en segundo lugar, para que se utilice como base de la elaboración de asesoramiento científico. El ámbito del asesoramiento científico son los peligros microbiológicos en productos que se comercializan frescos y a menudo listos para el consumo. Esto puede incluir productos que han sido pelados o cortados, o cuya forma original se ha alterado físicamente de algún otro modo, pero que siguen estando frescos y se pueden destinar al consumo en crudo.

Para garantizar que la FAO y la OMS disponen de toda la información y los datos pertinentes, publican la presente solicitud internacional de datos con el fin de aumentar la sensibilización sobre la necesidad de datos e invitan a todas las partes interesadas a proporcionar cualquier información o datos relevantes, en particular los que no resultan fáciles de encontrar en el dominio público. La FAO y la OMS ya han publicado una solicitud de datos similar a través de todos los puntos de contacto del Codex. La presente Solicitud de datos amplía la solicitud publicada a través de los puntos de contacto del Codex a todos los gobiernos, organizaciones interesadas, encargados, productores e industria relacionados con los sistemas sanitarios, universidades, laboratorios y particulares.

La información debe remitirse (preferiblemente en archivos de MS Word) a la dirección que se indica más abajo a más tardar el **20 de agosto de 2007**.

Se solicitan datos sobre los siguientes asuntos. En relación con cada uno de los asuntos, se incluyen preguntas concretas para ayudar a responder a la presente Solicitud de datos.

1. Enfermedades de transmisión alimentaria relacionadas con las frutas y hortalizas frescas: efectos sobre la salud pública

a. ¿Puede facilitar detalles sobre cualquier brote de enfermedades de transmisión alimentaria relacionadas con las frutas y hortalizas frescas en los últimos 10 años?

Sírvase facilitar los siguientes datos:

- i. fecha
- ii. patógeno presente
- iii. si el brote fue “confirmado” o “presunto” y cómo se estableció esto (por ejemplo, mediante la confirmación de un laboratorio, la identificación de factores de riesgo, etc.)
- iv. el producto afectado, incluidos el origen y los detalles de la producción, elaboración, distribución, almacenamiento (por ejemplo, si estaba refrigerado, envasado de forma especial, por ejemplo, en atmósfera modificada, etc.) y utilización (por ejemplo, cuándo y cómo se puso a disposición de los consumidores), cuando se conozcan y la fuente de contaminación del producto, si se ha establecido
- v. número de personas afectadas, incluida información sobre los grupos de población concretos que resultaron afectados
- vi. medidas complementarias adoptadas para combatir el brote y/o evitar nuevos brotes de ese tipo
- vii. detalles sobre cualquier informe u obra de consulta que describa el brote y las investigaciones correspondientes (publicado o no)

b. ¿Hay algún sistema de vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria vigente en su país?

- i. ¿Ha logrado ese sistema identificar los casos de enfermedades de transmisión alimentaria relacionados con frutas y hortalizas frescas? (sírvase indicar las obras de consulta en las que se ofrecen detalles sobre cualquier caso de este tipo)
- ii. En caso negativo, ¿hay algún sistema operativo que facilite la detección de enfermedades de transmisión alimentaria asociadas a productos frescos?

c. Sírvase clasificar los productos de la siguiente lista por orden de prioridad en función de la preocupación que suscitan en su país, haciendo referencia a los documentos de prueba descritos anteriormente. Si no se han descrito anteriormente las pruebas que justifican la clasificación, sírvase explicar el fundamento de ésta. Sírvase indicar los patógenos específicos, asociados con cada uno de los productos que suscitan preocupación en su país.

<i>Tipo de producto</i>	<i>Patógenos que suscitan preocupación:</i>	<i>Clasificación:</i>	<i>Fundamento:</i>
a. hortalizas de hoja verde			
b. tomates			
c. melones			
d. cebolletas			
e. brotes de semillas			
f. hierbas			
g. bayas			
h. hortalizas de raíz comestible			
i. otros productos (sírvase dar detalles)			

2. Producción y posproducción de frutas y hortalizas frescas

(Nota: estas preguntas se aplican a frutas y hortalizas frescas producidas tanto para los mercados nacionales como para los mercados de exportación. Sírvase indicar en su respuesta si hay alguna diferencia en función del mercado al que se destinan los productos)

- a. ¿Hay estudios de campo que permitan comprender cómo pueden afectar los distintos sistemas de producción a la presencia y la supervivencia de microorganismos patógenos? Sírvase facilitar una lista de las obras de consulta y un ejemplar de los documentos inéditos.
- b. ¿Posee alguna información sobre la relación entre los siguientes factores y su efecto sobre la contaminación de los productos frescos con microorganismos patógenos?
 - i. ganado o animales silvestres y su proximidad a zonas agrícolas
 - ii. el medio local (por ejemplo, proximidad a zonas urbanas, industria, explotaciones ganaderas intensivas, etc.)
 - iii. fertilizantes derivados de desechos humanos o animales. Si se utilizan, ¿existen directrices o controles específicos relativos a su utilización?
 - iv. fuentes de agua de riego. ¿Se ofrece orientación sobre la utilización de agua salubre con fines de riego?
- c. ¿Ha emprendido alguna actividad para examinar el papel efectivo o potencial que hayan podido desempeñar las personas que trabajan en las instalaciones de envasado, elaboración, distribución y comercialización de productos agrícolas o alimenticios como fuente de contaminación de los productos frescos y recién cortados?
 - i. ¿Tiene información sobre la relación entre los brotes de enfermedades y la salud de los trabajadores de los sectores agrícola y alimentario en lo que se refiere a enfermedades entéricas o parasitarias?
 - ii. ¿Hay algún programa que garantice la higiene de los trabajadores de los sectores agrícola y alimentario? ¿Existen programas de capacitación para las personas que participan en la manipulación de productos frescos? Sírvase dar detalles sobre la aplicación de esos programas y, en su caso, sobre su seguimiento.
- d. ¿Tiene información sobre si las siguientes medidas poscosecha reducen la contaminación de los productos por microorganismos patógenos o contribuyen a reducirla?
 - i. Procesos (por ejemplo, eliminación de las hojas externas, extracción de muestras) que tienen lugar en el campo en el momento de la recolección o ulteriormente en las instalaciones de envasado o elaboración.
 - ii. Procedimientos de lavado o desinfección que se aplican a las frutas y hortalizas frescas. ¿Se utilizan otras técnicas para reducir los niveles de microorganismos patógenos presentes en los productos frescos y recién cortados? ¿Hay algún problema relacionado con la aplicación de estas técnicas?
 - iii. ¿Hay algún sistema de refrigeración que se aplique a determinados tipos de frutas y hortalizas frescas? Si lo hay, sírvase indicar los tipos de productos que se refrigeran y el punto del proceso en que son objeto de refrigeración.
 - iv. ¿Se ofrece información u orientación al consumidor sobre la duración, almacenamiento, manipulación y utilización de estos productos?
- e. ¿Se recogen periódicamente datos sobre los patógenos presentes en los productos frescos mediante un programa de seguimiento o de alguna otra forma? En caso afirmativo, sírvase facilitar detalles y obras de consulta sobre los datos disponibles.
- f. De su experiencia general, ¿se desprenden datos que muestren en qué puntos falla la cadena alimentaria por lo que respecta a la introducción de patógenos o si hay determinadas prácticas o actividades que planteen un riesgo mayor que otras?

3. Aplicación del “Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas” del Codex (CAC/RCP 53-2003) o de otros códigos similares

a) ¿Se ha adoptado y se aplica en su país o en la industria de su país el “Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas” del Codex?

i) En caso afirmativo, ¿cómo se aplica? (por ejemplo, elaboración de reglamentaciones nacionales basadas en el Código del Codex). ¿Se aplica a todos los tipos de frutas y hortalizas frescas y a los mercados nacional y de exportación? ¿Se encarga de su aplicación una única autoridad de reglamentación o intervienen varios organismos (sírvese dar detalles sobre toda la cadena)?

ii) ¿Se vigila el cumplimiento del Código? Si es así, ¿cómo se vigila? ¿Quién se encarga de vigilar el cumplimiento? ¿Se lleva a cabo la vigilancia de forma sistemática para todas las frutas y hortalizas frescas o sólo para ciertos productos (por ejemplo, productos destinados a la exportación) o cuando surgen problemas (por ejemplo, rechazo de un producto, enfermedades relacionadas con el producto)? Sírvese dar detalles.

iii) En caso afirmativo, ¿qué grado de cumplimiento se logra en cada caso (mercado nacional frente a mercado de exportación)?

iv) Si no se ha adoptado el Código, sírvase indicar las razones.

v) ¿Ha habido problemas al aplicar el Código? Sírvese dar detalles al respecto

b. ¿Qué otros sistemas, reglamentaciones, directrices, códigos o medidas concretas de gestión de riesgos se han aplicado, en su caso, para reducir al mínimo el riesgo de contaminación microbiológica de los productos frescos?

i) ¿En qué se basan y qué ha impulsado su aplicación? ¿Se aplican a toda la cadena o están dirigidos a determinados segmentos, como por ejemplo la producción primaria?

ii) ¿Cómo se aplican? ¿Qué sector los impulsa: el gobierno, la industria, las organizaciones comerciales, los productores, los importadores?

ii) ¿Se vigila el cumplimiento de estos códigos? Si es así, ¿cómo se vigila? ¿Quién se encarga de vigilar el cumplimiento? ¿Se lleva a cabo la vigilancia de forma sistemática para todas las frutas y hortalizas frescas o sólo para ciertos productos (por ejemplo, productos destinados a la exportación) o cuando surgen problemas (por ejemplo, rechazo de un producto, enfermedades relacionadas con el producto)? Sírvese dar detalles.

iii) En caso afirmativo, ¿qué grado de cumplimiento se logra?

iv) ¿Ha habido problemas al aplicar los códigos? Sírvese dar detalles al respecto, en particular sobre los principales problemas a que hacen frente los productores y la industria para aplicar controles reforzados.

4. Comercio internacional de frutas y hortalizas frescas

a) ¿Qué volumen de de frutas y hortalizas frescas produce su país?

b) ¿Qué proporción de la producción se exporta? (También puede indicar enlaces con el volumen de comercio correspondiente a su país). Sírvese señalar los principales productos exportados y el volumen de estas exportaciones.

c) En relación con los productos exportados, ¿ha sufrido su país dificultades por alguna de estas razones?

i) contaminación de productos con microbios patógenos,

ii) rechazo de productos debido a la contaminación microbiana, o

iii) relación de productos con enfermedades de transmisión alimentaria

Si ha respondido afirmativamente a alguna de las preguntas anteriores, sírvase dar más detalles.

5. Evaluación de riesgos / perfiles de riesgo

a. ¿Se han llevado a cabo en su país evaluaciones de riesgos o perfiles de riesgos relativos a la presencia de patógenos en las frutas y hortalizas frescas? En caso afirmativo, sírvase facilitar detalles y obras de consulta.

b. En caso negativo, ¿qué base científica se ha utilizado para la gestión de riesgos asociados con los productos frescos?

Sírvase facilitar detalles y obras de consulta si dispone de ellos

7. Persona con la que se ha de mantener contacto para realizar un seguimiento y solicitar más detalles en caso necesario

Sírvase facilitar el nombre, el puesto e información completa sobre el modo de contacto

Solicitud de evaluaciones de riesgos y otra información pertinente

La FAO y la OMS están solicitando a los gobiernos, organizaciones interesadas, encargados de los sistemas sanitarios, universidades, laboratorios y particulares que remitan todos los datos disponibles sobre los ámbitos específicos indicados anteriormente, estén publicados o no. Debe hacerse referencia a cualquier estudio publicado que guarde relación con estos ámbitos, si procede.

Evaluaciones de riesgos confidenciales y/o inéditas

La FAO y la OMS reconocen que parte de la información y los datos relevantes que se solicitan pueden estar inéditos o ser de naturaleza confidencial. Con respecto a la información y los datos inéditos, siguen siendo propiedad del autor para su ulterior publicación por el propietario como material original. Los estudios confidenciales inéditos que se presenten se protegerán en la medida en que sea posible hacerlo sin poner en peligro la labor de la FAO y la OMS. Los asuntos relativos a la confidencialidad deben ser debatidos directamente entre los propietarios de la información y los datos y la FAO/OMS. Para tratar estos y otros asuntos, sírvase ponerse en contacto la FAO y la OMS en las direcciones que se indican a continuación.

Fecha límite: Sírvase enviar cualquier información pertinente (en formato electrónico o impreso) a cualquiera de las siguientes direcciones, a más tardar el 20 de agosto de 2007:

Información de contacto:

Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias

A la atención de la JEMRA / Sarah Cahill
Dirección de Nutrición y Protección del Consumidor
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italia
Teléfono: + 39 06 5705 3614
Fax: + 39 06 5705 4593
Correo electrónico: jemra@fao.org

Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria

A la atención de la JEMRA / Jenny Murcott
Organización Mundial de la Salud
Avenue Appia 1211
Ginebra 27
Suiza
Teléfono: + 41 22 791 3557
Fax: +41 22 791 4807
Correo electrónico: foodsafety@who.int