



**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME**  
**CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE**  
**Fifty-second Session**  
**Virtual**  
**28 February – 4 March and 9 March 2022**  
**Comments from Argentina**

**Anteproyecto de directrices para el control de la Escherichia coli productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas**

Argentina agradece la oportunidad de poder realizar comentarios y felicita al Grupo de Trabajo Electrónico por el trabajo realizado sobre este documento.

**COMENTARIOS GENERALES:**

1. Estamos de acuerdo con el formato del documento y los 3 ANEXOS
2. Comentario referente a la traducción al español de las palabras “monitoring” y “surveillance”

En el documento en español “monitoring” es traducido “vigilancia” y surveillance a “seguimiento”

Consideramos que en todo el documento “monitoring debería ser traducido a “seguimiento” ya que técnicamente las actividades que se realizan bajo la acción de monitoring en inglés corresponderían a las realizadas en el seguimiento.

Este comentario también se fundamenta en el trabajo que venimos realizando en este Comité en el documento “ANTEPROYECTO DE ORIENTACIONES PARA LA GESTIÓN DE BROTES BIOLÓGICOS TRANSMITIDOS POR LOS ALIMENTOS”, donde “monitoring” es traducido a “seguimiento” (ver punto Definiciones) y su definición corresponde a: la realización de análisis rutinarios para detectar la contaminación biológica, por ejemplo, de alimentos, a partir de los cuales se pueden determinar datos de prevalencia.

En este sentido “surveillance” debería ser traducido a “vigilancia” como está en el ANTEPROYECTO DE ORIENTACIONES PARA LA GESTIÓN DE BROTES BIOLÓGICOS TRANSMITIDOS POR LOS ALIMENTOS (ver punto Definiciones) y su definición corresponde a: el conjunto sistemático y continuado de actividades de observación o medición, recopilación, análisis e interpretación de datos de muestras de, por ejemplo, seres humanos, animales, piensos, alimentos o el entorno para la detección temprana, con el fin de aplicar las medidas de control adecuadas para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.

**COMENTARIOS ESPECÍFICOS**

**APENDICE 1:**

2. Los síntomas clínicos de la enfermedad en los seres humanos surgen a consecuencia del consumo de alimentos contaminados con ~~E. coli~~ (ECTS) que produce las toxinas proteicas Shiga-toxina tipo 1 (Stx-1) (codificada por el gen stx1),

**Fundamento:** respetar la denominación ECTS para evitar cualquier tipo de confusión con E. coli genéricas.

4. DEFINICIONES

**carne molida/picada**”: Carne deshuesada que ha sido reducida a fragmentos (CAC/RCP 58/2005)

**carne ablandada**”: Cortes de carne vacuna que ha pasado por un proceso tecnológico destinado a la rotura de las fibras musculares por acción mecánica con pequeñas cuchillas o agujas, favoreciendo así su ablandamiento.

**Fundamento:** agregar al documento las definiciones de carne molida y carne ablandada debido a que estos productos están especificados en el alcance del Anexo 1 Carne de bovina cruda.

43. La industria es la responsable **[principal]** de implementar, documentar, validar y supervisar los sistemas de control de procesos para garantizar la inocuidad y la idoneidad de la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas.

**Comentario:** dejar “principal” responsable ya que los gobiernos podrían tener la responsabilidad de supervisar

## ANEXO 1: CARNE DE BOVINO CRUDA

### 3. DEFINICIONES

A efectos de esta directriz, se aplican las siguientes definiciones:

Carne de bovino cruda: Carne de los músculos esqueléticos de ganado sacrificado, incluidos los cortes primarios<sup>12</sup>, los cortes subprimarios y los recortes de carne.

**carne molida/picada**: Carne deshuesada que ha sido reducida a fragmentos (CAC/RCP 58/2005)

**carne ablandada**: Cortes de carne vacuna que ha pasado por un proceso tecnológico destinado a la rotura de las fibras musculares por acción mecánica con pequeñas cuchillas o agujas, favoreciendo así su ablandamiento.

**Fundamento:** agregar al documento las definiciones de carne molida y carne ablandada debido a que estos productos están especificados en el alcance del Anexo 1 Carne de bovina cruda.

### 7. VERIFICACIÓN DE LAS MEDIDAS DE CONTROL Y REVISIÓN DE LAS MEDIDAS DE CONTROL

79. Realizar pruebas de detección de ECTS es una parte importante de la verificación del funcionamiento del proceso. Sin embargo, la ECTS suele estar presente en niveles muy bajos y se caracteriza por una distribución heterogénea (incluso en los productos molidos/picados), por lo que su detección resulta difícil. Esto significa que puede haber un retraso importante entre la pérdida de control de proceso y la detección de ECTS. Por ello, los programas de verificación deberían incluir también una vigilancia ~~cuantitativa~~ **cuantitativa** de los organismos indicadores de la higiene.

**Fundamento:** corresponde **cuantitativa**, en el texto en inglés está correcto (“...Consequently, verification programs should also include quantitative monitoring of hygiene indicator organisms...”)

## ANEXO 2. HORTALIZAS DE HOJA VERDE FRESCAS

6. Véanse los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969) y el Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003), que incluye el Anexo I sobre frutas y hortalizas frescas precortadas listas para el consumo y el ámbito de aplicación del Anexo III sobre hortalizas de hoja verde frescas.

Hortalizas de hoja verde frescas: Hortalizas de naturaleza foliar **[cuyas hojas están destinadas al consumo]** ~~[que pueden consumirse]~~ sin cocinar, entre otras, todas las variedades de lechuga, espinaca, repollo, achicoria, endivia, col rizada, achicoria morada y hierbas frescas como el cilantro, la albahaca, la hoja de curry, las hojas de colocasia y el perejil, entre otros productos locales de consumo foliar.

**Comentario:** de acuerdo con la opción entre corchete **“cuyas hojas están destinadas al consumo”**

### 4.1 Control del tiempo y la temperatura

23. Véanse los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969). El control del tiempo y la temperatura [es decir, 7°C o menos] durante el envasado y el almacenamiento es esencial para evitar la proliferación de la ECTS que pudiera estar presente, ya que un aumento del número de ECTS incrementa el riesgo de enfermedad.

**Comentario:** dejar entre corchete hasta tener opinión de JEMRA sobre si esta sería una temperatura adecuada para prevenir la proliferación de ECTS en las hortalizas de hoja verde frescas.