

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 2b del Programa

CX/FFP 11/31/2 – Add. 1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Trigésima primera reunión Tromsø, Noruega,

11-15 de abril de 2011

CUESTIONES PLANTEADAS POR LA LABOR DE LA FAO Y LA OMS

(Preparado por la FAO y la OMS)

1. **Salmonella en moluscos bivalvos.** Durante la 29^a reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) se aprobó el *Proyecto de Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos* y se acordó solicitar a la FAO y a la OMS que abordaran las siguientes cuestiones: “En el contexto de la zona de captura, la vigilancia efectuada para la contaminación fecal y del lote, se estimará la moderación del riesgo de *Salmonella* en los moluscos bivalvos cuando se apliquen planes de muestreo y criterios microbiológicos”. Como paso inicial, la FAO/OMS emprendió un estudio de los planes de muestreo utilizados por varios países miembros y la incidencia de la *Salmonella* y de los informes epidemiológicos y científicos relativos a las enfermedades relacionadas con la *Salmonella* en los moluscos bivalvos. Dicho estudio fue presentado y debatido durante la 30^a reunión del CCFFP. Varias delegaciones cuestionaron, a la luz de los datos presentados en el estudio, si era necesario establecer criterios para la *Salmonella* en la Norma; en particular, teniendo en cuenta la recomendación de elaborar criterios contenida en los *Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos* (CAC/CL – 21-1997), según la cual los criterios se deberían elaborar solo cuando fueran necesarios y significativos para la protección del consumidor. Posteriormente el Comité acordó solicitar a la FAO y la OMS que realizaran una evaluación de riesgos para determinar si la *Salmonella* presentaba un riesgo significativo para la salud pública asociado al consumo de bivalvos y para evaluar si los criterios para la *Salmonella* eran significativos a fin de garantizar la adecuada protección de los consumidores. Hasta tanto estuvieran disponibles los resultados de dicha evaluación, se acordó mantener los criterios actuales para la *Salmonella* y el plan de muestro correspondiente, los cuales se basan en prácticas vigentes a nivel nacional y no en una evaluación científica a nivel internacional.

A fin de abordar esta cuestión la FAO y la OMS han estado trabajando por medios electrónicos con un grupo de expertos, compuesto de microbiólogos, modeladores, funcionarios encargados de la inocuidad de los bivalvos y expertos en salud pública. Los términos de referencia son los siguientes: (1) reevaluar y actualizar el estudio presentado ante la 30^a reunión del CCFFP tomando en consideración toda información científica que se hubiera publicado en el ínterin, las evaluaciones anteriores de riesgos microbiológicos efectuadas por FAO/OMS y, de ser factible, elaborar un modelo de evaluación para la presencia de *Salmonella* en los moluscos bivalvos vivos/crudos; (2) examinar si se puede efectuar la caracterización del riesgo para la *Salmonella* en los bivalvos utilizando la curva de respuesta para *Salmonella*, establecida en las evaluaciones de riesgos de la FAO/OMS para la *Salmonella* en huevos y pollos para asar; (3) examinar el impacto en la salud pública de los criterios microbiológicos para la *Salmonella* en los bivalvos vivos y comparar el

rendimiento de los planes de muestreo con respecto a la disminución del riesgo que puede lograrse mediante su aplicación; (4) proporcionar asesoramiento científico a la FAO/OMS a fin de abordar las cuestiones planteadas por la 30ª reunión de CCFPP, y (5) preparar un proyecto de informe de evaluación de riesgos para ser evaluado por colegas profesionales. Esta labor comenzó a fines de 2010 y continuará durante 2011. No obstante, el informe provisional de este grupo de expertos será presentado al comité como Documento de sala de conferencia.

2. **Instrumentos de gestión de riesgos para *Vibrio* spp en los alimentos de origen marino.** Aunque el Comité del Codex sobre Higiene de los alimentos (CCFH) acordó remitir al 33º período de sesiones de la Comisión para su aprobación en el Trámite 5/8 el proyecto de Anexo sobre las Medidas de control para *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* (Anexo a las 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), la 41ª reunión del CCFH reconoció la necesidad de validar los modelos de predicción de riesgos con miras a crear modelos más aplicables para que fueran ampliamente utilizados por los países. El CCFH solicitó a FAO/OMS que convocara una reunión de expertos con el siguiente mandato:

- llevar a cabo la validación de los modelos de predicción del riesgo elaborados por los Estados Unidos de América, basados en las evaluaciones de riesgos de FAO/OMS, con el propósito de crear modelos más aplicables para un uso más extenso entre los países miembros, incluido un ajuste en las variaciones de virulencia de las cepas y factores ecológicos;
- examinar la información disponible sobre la metodología de pruebas, y recomendar métodos microbiológicos para las especies de *Vibrio* spp a fin de vigilar los niveles de las especies patógenas de *Vibrio* spp. en los alimentos de origen marino y/o agua;
- llevar a cabo la validación de los índices de proliferación y tiempos de duplicación de *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* en *Crassostrea virginica* presentados en la tabla 1 del proyecto de Anexo, con el propósito de incluir a más cepas aisladas de distintas partes del mundo y a distintas especies de moluscos bivalvos.

La reunión de expertos se llevó a cabo del 13 al 17 de setiembre de 2010. Se presentó un resumen de las conclusiones ante el CCFH durante su 42ª reunión, celebrada en Kampala en noviembre de 2010. El documento está disponible en CX/FH 10/42/03 (ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh42/fh42_03e.pdf). Se le pidió al Comité que considerara si apoyaba o recomendaba que se continuara con esta labor y, en caso afirmativo, que indicara la orientación a seguir, es decir, concentrarse en la recolección de datos por un par de años antes de emprender una nueva labor adicional referente a los modelos o bien, elaborar un modelo genérico que incluyera todas las etapas pertinentes de manera que la selección y la caracterización de dichas etapas dependería completamente de los datos provistos por el usuario. La 42ª reunión del CCFH recomendó que se continuaran los trabajos de la manera siguiente:

- Paso 1: elaborar recomendaciones sobre una gama de métodos de ensayo para la cuantificación de *V. parahaemolyticus* (microorganismos totales y patógenos (p. ej., tdh+, trh+)) y *V. vulnificus* en las aguas marinas y en los moluscos bivalvos, y facilitar la evaluación del funcionamiento de las metodologías propuestas;
- Paso 2: elaborar estrategias para la obtención de datos (que faciliten la obtención de datos) por países para apoyar la modificación o elaboración de modelos con un ámbito de aplicación más amplio que el de los que existen en la actualidad;
- Paso 3: fomentar la obtención de datos en distintas regiones, en distintas especies de moluscos bivalvos y para cepas geográficamente diversas de microorganismos patógenos de *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* conforme a la estrategia de obtención de datos y mediante el uso de métodos de ensayo recomendados; y
- Paso 4: modificar o elaborar modelos de evaluación de riesgos que pudieran utilizarse para abordar una gama de preguntas de gestión de riesgos en una variedad de regiones y productos, cuando se disponga de datos adecuados.

La FAO/OMS está actualmente elaborando un plan de trabajo para atender esta solicitud y mantiene conversaciones con varios expertos en las metodologías para detectar *Vibrio* y suministradores posibles de cepas provenientes de fuentes clínicas y medio ambientales de diferentes partes del mundo. Asimismo, se está explorando la posibilidad de utilizar redes existentes de información, tales como la Red global sobre infecciones transmitidas por los alimentos (Global Foodborne Infections Network - GFN). La FAO/OMS invita a las delegaciones interesadas a contribuir o colaborar con la FAO/OMS en esta iniciativa.

3. **Disminución de problemas causados por la *Salmonella* en los productos de acuicultura.**

Durante un estudio realizado por la FAO acerca de las causas de detención y rechazo de alimentos de origen marino de exportación, se observó que ocurren más de 300 avisos de alerta al año causados por la *Salmonella* en el pescado y productos pesqueros importados. Para obtener un mejor conocimiento del impacto en la salud pública de la *Salmonella* en los productos de acuicultura, la FAO organizó un Taller de expertos sobre la **Aplicación de medidas de bioseguridad para el control de la contaminación por *Salmonella* en la acuicultura sostenible** en Bangalore, India, del 19 al 21 de enero de 2010. Los expertos concluyeron que (a) aunque la *Salmonella* es un patógeno de transmisión alimentaria importante, los productos de acuicultura rara vez se ven implicados en brotes de salmonelosis; (b) las serovariedades de *Salmonella* detectadas en los productos crudos de acuicultura rara vez se detectan en los casos de salmonelosis en los seres humanos de países importadores de pescado; (c) se ven muy bajos niveles de prevalencia en los productos crudos de acuicultura en los países desarrollados, pero esto no ha resultado en ningún problema significativo para la salud pública en estos países; (d) se ha informado de una variedad de vías por las que *Salmonella* puede entrar en el entorno de la acuicultura, que varían desde el pienso, los animales silvestres, los animales domésticos, el saneamiento deficiente, hasta la eliminación inadecuada de heces humanas y animales. El control de dichas vías representa desafíos importantes, especialmente en casos tales como la escorrentía durante las precipitaciones y el control de los animales silvestres en el entorno de la explotación agrícola; (e) las buenas prácticas de higiene durante la producción de acuicultura y las medidas de bioseguridad pueden reducir al mínimo mas no eliminar la *Salmonella* en los productos de acuicultura; (f) y actualmente no hay datos suficientes para realizar una evaluación de riesgos cuantitativa para *Salmonella* en la acuicultura.

La FAO publicó el informe del Taller, titulado Documento de Pesca y Acuicultura 937 de la FAO. El documento se encuentra en el sitio web de la FAO:

<http://www.fao.org/docrep/013/i1547e/i1547e00.pdf> . La FAO/OMS solicita asesoría del Comité sobre la continuación de este trabajo y la orientación del mismo.

4. **Trabajo sobre los virus en los moluscos bivalvos.** La FAO/OMS está proporcionando asistencia técnica al Grupo de trabajo del CCFH, reunido por medios electrónicos, y encargado de elaborar el Proyecto de directrices para la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de los virus en los alimentos. Dicho proyecto incluye un anexo sobre el Control del virus de la hepatitis A y los norovirus en los moluscos bivalvos.

5. **Evaluación de los riesgos y beneficios en el consumo de pescado.** Durante el 29º período de sesiones del Programa Conjunto FAO /OMS sobre Normas Alimentarias, celebrado en Ginebra, Suiza, del 3 al 7 de julio de 2006, la Comisión del Codex Alimentarius solicitó a la FAO y la OMS que examinaran la posibilidad de celebrar una consulta de expertos sobre los riesgos para la salud asociados con el metilmercurio, las dioxinas y los bifenilos policlorados (BPC) análogos a las dioxinas presentes en el pescado y los beneficios para la salud del consumo de pescado, sobre la base de la recomendación de la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC).

Con el fin de abordar de mejor forma la solicitud del Codex, la FAO y la OMS celebraron en primer lugar una reunión de un pequeño grupo de expertos para asesorarse sobre estas cuestiones y sobre la manera más adecuada de proceder. Esta reunión de expertos señaló que existía un gran número de estudios y evaluaciones nacionales sobre los que seguir elaborando modelos de evaluación y realizar la propia evaluación. Sin embargo, quizá no sea posible adoptar un enfoque cuantitativo de los riesgos y los beneficios a escala internacional, así que puede que se deban examinar otras posibilidades.

Del 25 al 29 de enero de 2010, la FAO y la OMS celebraron la Consulta de expertos sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado en la sede de la FAO en Roma (Italia). Diecisiete expertos en nutrición, toxicología, epidemiología, exposición dietética y evaluaciones de riesgos y beneficios examinaron los riesgos y los beneficios del consumo de pescado. La tarea de los expertos consistió en evaluar los riesgos y los beneficios para la salud asociados con el consumo de pescado. El principal objetivo fue prestar asesoramiento sobre determinados subgrupos vulnerables de población, tomando como base las pruebas disponibles, de forma neutral, para ayudar a los países y sus instituciones, a los encargados de formular políticas, las autoridades sanitarias, los órganos encargados de la pesca, los asesores en materia de salud pública, etc., a equilibrar los riesgos y los beneficios del consumo de pescado.

El informe de la consulta de expertos se encuentra en elaboración. El resumen ejecutivo está disponible en: ftp://ftp.fao.org/FI/DOCUMENT/risk_consumption/executive_summary.pdf

6. **Directrices técnicas para la certificación en la acuicultura.** Las Directrices técnicas de la FAO para la certificación en la acuicultura fueron aprobadas por el Comité sobre Pescado de la FAO durante su 29ª reunión, celebrada en Roma, del 31 de enero al 4 de febrero de 2011. Las directrices incluyen criterios importantes en cuatro áreas principales: inocuidad de los alimentos, sanidad y bienestar animal, integridad ambiental y cuestiones socio económicas. La FAO ha proporcionado asistencia técnica a los países miembros a fin de que pongan en marcha buenas prácticas de acuicultura y mejoren las mismas para disminuir el uso de medicamentos veterinarios y los peligros planteados por los parásitos transmitidos por los peces. Actualmente la FAO forma parte de un proyecto auspiciado por la Unión Europea, llamado “Sostener el comercio ético en la acuicultura” (SEAT) en el cual la FAO examina las restricciones que impiden el acceso a la información relacionada a los reglamentos internacionales y a la inocuidad de los alimentos en materia de acuicultura y examina estrategias para mejorar el acceso a dicha información.
7. **Diseminación de información científica relativa a la gestión de inocuidad del pescado.** La FAO está finalizando un documento técnico de pesca titulado “Evaluación y gestión de riesgos planteados por las biotoxinas en los moluscos bivalvos”. El estudio está basado en documentos preparados para la consulta de expertos de FAO/OMS/OIC en 2004, los cuales fueron posteriormente examinados y actualizados. Se espera publicarlo en 2011. El Documento Técnico de Pesca 444 de la FAO, “Evaluación y gestión de la inocuidad y la calidad del pescado” ha sido actualizado y entrará en prensa a la brevedad. La FAO fue uno de los patrocinadores del 2º Congreso internacional sobre la tecnología en alimentos marinos durante el cual expertos en diferentes áreas de la elaboración de pescado examinaron los últimos avances técnicos. La FAO publicará el informe a la brevedad. La FAO acaba de publicar el Documento Técnico de Pesca 553, titulado Normas privadas y certificación en la pesca y la acuicultura, en el cual se proporciona un panorama de prácticas actuales y se destacan cuestiones emergentes. La FAO está en vías de actualizar el Documento Técnico de Pesca 473, titulado Causas de detención y rechazos en el comercio internacional de pescado.
8. **Actividades para la ampliación de la capacidad.** La FAO proporciona apoyo técnico a los países miembros en desarrollo en lo referente a la implementación del Código de prácticas del Codex para pescado y productos pesqueros. En julio de 2010 se llevó a cabo un taller regional en Nueva Delhi, India, sobre las "Estrategias nacionales para mejorar la utilización del pescado y el comercio". La FAO implementó un proyecto regional respaldado por la OMC FANFC, Ampliación de la capacidad para mejorar el comercio de pescado en países africanos seleccionados, particularmente la capacidad de abordar temas relativos a las medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) y la aplicación de los códigos de práctica del Codex para la manipulación y elaboración de pescado. La FAO y el Centro internacional de altos estudios agronómicos mediterráneos (CIHEAM) en Zaragoza auspiciaron un curso avanzado sobre la “Gestión de inocuidad para los moluscos bivalvos” en la Universidad de Santiago de Compostela en España. La FAO auspició la participación de países en desarrollo en este curso. Conforme a la continua labor del Codex sobre *Vibrio* spp en alimentos de origen marino, la FAO auspició la participación de países en desarrollo en el Congreso internacional “Vibrios en el Medioambiente 2010”, celebrado en Bilixi, EE.UU.

9. **Parásitos transmitidos por los alimentos.** Durante la 42^a reunión del CCFH, se destacó la importancia de los parásitos de transmisión alimentaria para la salud pública y el comercio y la necesidad de abordar este tema de manera horizontal mediante la elaboración de un documento de orientación general que proporcionara un marco al cual se adjuntarían anexos referentes a la combinación parásitos específicos/productos. No obstante, se señaló que antes de emprender esta labor, era necesario examinar toda la información disponible sobre parásitos a fin de evaluar más profundamente los problemas planteados a nivel mundial, los productos afectados y los temas de salud pública correspondientes. Se consideró que esta labor podría realizarse paralelamente al trabajo propuesto. En vista de lo expuesto, el Comité solicitó a la FAO/OMS que examinara la información existente sobre parásitos en los alimentos y su impacto en la salud pública y el comercio a fin de proporcionar asesoría y orientación al CCFH sobre la combinación parásito/producto de riesgo, las cuestiones que los gestores de riesgo deben abordar y las opciones a su disposición. La FAO/OMS iniciará esta labor recabando datos en forma exhaustiva. Estos datos serán solicitados en las próximas semanas y serán posteriormente distribuidos a toda la lista de miembros del Codex. Es importante atender esta solicitud ya que toda información recibida sobre los parásitos de transmisión alimentaria garantizará su consideración de manera óptima.