



CX 4/20.2

CL 2011/1 - FH
Febrero de 2011

A: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia)

ASUNTO: **PETICIÓN DE DATOS SOBRE LA IDENTIFICACIÓN Y EL CONTROL
DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS ASOCIADOS A LOS MELONES**

PLAZO: **1º de mayo de 2011**

OBSERVACIONES: **A:**

1. División de Nutrición y Protección del Consumidor
A la atención de: JEMRA / Sarah Cahill
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italia
Nº de teléfono: + 39 06 5705 3614
Nº de fax: + 39 06 5705 4593
Correo electrónico: jemra@fao.org

2. Departamento de Inocuidad de los Alimentos y Zoonosis
A la atención de: JEMRA / Kazuko Fukushima
Organización Mundial de la Salud
Avenue Appia 1211
Ginebra 27
Suiza
Nº de teléfono: + 41 22 791 2920
Nº de fax: +41 22 791 4807
Correo electrónico: foodsafety@who.int

Copia a:
Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italia
Nº de fax: +39 06 5705 4593
Correo electrónico: codex@fao.org

Antecedentes

1. **Elaboración de una nueva norma del Codex:** Atendiendo a las actividades anteriores realizadas para elaborar directrices específicas sobre productos básicos como anexos al Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas del Codex, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) en su 42ª reunión propuso emprender una nueva labor con el fin de abordar los problemas específicos asociados al control de peligros microbiológicos relacionados con los melones. A fin de facilitar tales actividades, el CCFH solicitó a la FAO y la OMS que emitiera una petición de datos para evaluar los peligros derivados de la exposición a determinados patógenos asociados a varios tipos de melones y la función de diversas prácticas agrícolas y de elaboración para fomentar o mitigar dichos peligros. Además, tal evaluación deberá tener en cuenta el modo en que se comercializan dichos productos y de qué manera los consumidores los manipulan, así como los efectos derivados de ello en las enfermedades transmitidas por los alimentos.

2. **Los melones y su relación con las enfermedades transmitidas por los alimentos:** En 2007, y de nuevo en 2009, la FAO y la OMS examinaron los datos disponibles para establecer prioridades en relación con los productos básicos del sector de las frutas y hortalizas frescas que presentaban una mayor preocupación para la salud pública desde la perspectiva de la inocuidad microbiológica. En ambas ocasiones, *se* otorgó la máxima prioridad a las hortalizas y las hierbas de hoja verde, y en 2010 la Comisión del Codex Alimentarius elaboró y aprobó directrices específicas del Codex para abordar los peligros microbiológicos asociados a este grupo de productos básicos. El segundo nivel de prioridad se otorgó a los melones, las bayas y los tomates. Los melones siguen estando vinculados a brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en varias regiones del mundo. La producción está muy difundida, lo que facilita la disponibilidad todo el año. Anualmente se producen más de 100 millones de toneladas de sandía y 27 millones de toneladas¹ de otros tipos de melones con un valor de exportación de alrededor de 1 100 millones de dólares EE.UU. Y 1 400 millones de dólares EE.UU., respectivamente, en 2008². Los melones cantalupo y de piel lisa y las sandías se han visto implicados en enfermedades transmitidas por los alimentos, y la mayor parte de las veces el agente causante identificado fue *Salmonella enterica*. Sin embargo, se han identificado también *Escherichia coli* enterohemorrágica y norovirus como agentes causantes de los brotes asociados a los melones.
3. Algunas autoridades y extensionistas nacionales y regionales han elaborado directrices para prestar asistencia en el control de dichos peligros, a menudo muy focalizadas en las esferas de producción de interés. Es preciso que la elaboración de un código de prácticas a nivel internacional tenga en cuenta la variedad de melones producidos en todo el mundo, la gama de peligros, las prácticas de producción y postcosecha que se emplean, las condiciones de distribución y de venta al por menor y, por último, de qué modo se utilizan y se consumen.

Petición de datos

4. La finalidad de la presente petición de datos es recopilar datos e información procedentes del mayor número de fuentes posible a fin de obtener un panorama general del alcance actual del problema, las diversas *prácticas* de producción y postcosecha en todo el mundo y evaluar los posibles riesgos y beneficios asociados a tales prácticas. A continuación se especifica el tipo de información detallada que se solicita.

4.1 Enfermedades transmitidas por los alimentos relacionadas con los melones

a. Información acerca de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos relacionadas con los melones en los últimos 10 años que detalle en la medida de lo posible:

i) la fecha

ii) el patógeno implicado

iii) la variedad de melón implicada, también el origen, los pormenores acerca de la producción, la elaboración, la distribución, el almacenamiento (por ejemplo, si fue refrigerado, si se había sometido a una elaboración para agregar valor, si estaba envasado de manera especial, como un embalaje en atmósfera modificada (MAP), etc.) y la utilización (por ejemplo, dónde y de qué modo se puso a disposición para su consumo), dónde se podía comprar, y, en caso de que se hubiera determinado, la fuente de contaminación del producto básico

iv) número de personas afectadas, comprendida toda información sobre los grupos especiales de población afectados

v) medidas de seguimiento adoptadas para detener el brote y/o evitar nuevos brotes de dicho tipo

vi) información detallada de los informes de referencias que describan el brote y las investigaciones relacionadas (publicadas o inéditas)

¹ FAOSTAT, 2011 <http://faostat.fao.org/site/567/DesktopDefault.aspx?PageID=567#anchor> Se puede consultar desde el 7 de febrero de 2011

² FAOSTAT, 2011 <http://faostat.fao.org/site/535/DesktopDefault.aspx?PageID=535#anchor> Se puede consultar desde el 7 de febrero de 2011

b. Si su país dispone de un sistema operativo de vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos que haya funcionado con éxito o sea capaz de identificar los casos de enfermedades transmitidas por los alimentos relacionadas con los melones. En caso negativo, ¿existe algún sistema que facilite la detección de enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas a los melones?

4.2 Prácticas de producción

a. Descripción de las prácticas típicas de producción del melón, también información sobre los sitios típicos de crecimiento (urbano, rural, próximo a sistemas de producción de animales, tierras incultas, llanuras aluviales, aguas de alcantarillado no depuradas, sistemas de control de las aguas de alcantarillado, etc.), tipo de suelo/sustrato, sistemas de riego y fuentes hídricas, utilización y aplicación de fertilizantes (inorgánico, orgánico derivado de residuos humanos o animales), si los melones están en contacto directo con el sustrato de crecimiento, el agua de riego y los tratamientos, si los hubiera, específicos del agua de riego, instalaciones sanitarias e higiene de los trabajadores, nivel de manipulación durante el crecimiento, por ejemplo, girar los melones para obtener una exposición al sol uniforme o para evitar la mancha de tierra, etc.

b. Pormenores del seguimiento de los peligros microbiológicos de los insumos a la producción o al mismo cultivo y, si es posible, una descripción del sistema, los peligros que comprende y la información generada por éste.

c. Toda información sobre los vínculos entre las prácticas de producción y la contaminación del melón por microorganismos patógenos, por ejemplo, estudios de campo que puedan contribuir a entender de qué manera los diferentes sistemas de producción podrían afectar a la aparición y la supervivencia de los microorganismos patógenos.

d. Información detallada de la orientación facilitada a los agricultores sobre las mejores prácticas de producción y/o las medidas aplicadas para reducir al mínimo los peligros microbianos.

e. Información detallada de las variedades del cultivo de melones, y las diferencias en las prácticas de conformidad con la variedad de cultivo del melón.

4.3 Prácticas de cosecha

a. Información detallada sobre el modo en que se cosechan los melones, las prácticas de eliminación durante la cosecha, si se envasan inmediatamente (y en caso afirmativo, de qué modo) o si se transportan a una cinta de envasado, el tipo de sistema de transporte. b. Información detallada sobre los cosechadores típicos, si hay trabajadores migrantes, trabajadores estacionales o trabajadores agrícolas a más largo plazo. ¿Suelen estar presentes miembros de la familia de cosechadores (por ejemplo, niños pequeños) durante la cosecha? ¿Los cosechadores pueden utilizar algún lavabo o lugar para lavarse las manos?

4.4 Prácticas postcosecha

a. Diseño del envasado y de las instalaciones postcosecha.

b. Si los melones se someten a lavado o enfriamiento y, en caso afirmativo, cómo se realiza; el agua utilizada y la calidad de dicha agua, cualesquiera otros tratamientos que se apliquen (por ejemplo, fungicidas); detalles del envasado; utilización de almacenamiento refrigerado; cualesquiera otras prácticas utilizadas en esta fase.

c. Todas las medidas adoptadas para reducir los peligros microbiológicos, tales como la utilización de tratamientos de desinfección y los efectos de estas medidas.

d. Higiene del trabajador.

e. Detalles y productos del sistema de detección de peligros microbiológicos en esta fase.

4.5 Elaboración

a. Si los melones se someten a algún proceso de elaboración ulterior para agregar valor, tales como cortarlo en rodajas, pelarlo, cortarlo en dados, meterlo en bolsas, etc.; información sobre el modo en que ello se lleva a cabo, pormenores de las medidas para reducir al mínimo la contaminación por microbios, el envasado y las condiciones de almacenamiento.

4.6 Distribución

- a. Extensión de la cadena de distribución.
- b. Volumen de melones que entran en el mercado nacional en comparación con el mercado de exportación y las diferencias en los melones suministrados a estos mercados diferentes

4.7 Venta al por menor y utilización por parte de los consumidores

- a. Estado en el que los melones son vendidos.
- b. Información detallada de todo proceso de elaboración para agregar valor llevado a cabo a nivel de la venta al por menor.
- c. Información detallada de la orientación suministrada a los minoristas y/o los consumidores.

4.8 Documentación y rastreabilidad del producto

- a. En qué grado se documentan las fases de producción y postcosecha.
 - b. Si existe o no algún sistema para rastrear el producto y, en caso afirmativo, hasta qué punto de la cadena se aplica.
- 4.9. En términos generales, teniendo en cuenta la experiencia en su país, ¿los datos han mostrado cuáles son los puntos de la cadena alimentaria más vulnerables por lo que respecta a la entrada de patógenos? o ¿hay algunas prácticas o actividades que planteen más riesgos que otras?

5. IMPORTANTE: Siempre que sea posible, proporcione las directrices, la documentación o las publicaciones en las que se describa la información facilitada sobre las cuestiones anteriores. En caso de que se faciliten datos cuantitativos, incluya además información sobre el plan y la metodología de muestreo utilizados, cuando ello sea posible.

6. ¿Quién debe suministrar los datos?

Las peticiones de datos de la FAO y la OMS están abiertas a todas las partes interesadas. La FAO y la OMS solicitan a los gobiernos, las organizaciones interesadas, los productores, los exportadores, los minoristas, las asociaciones de comercio, el personal de los centros de salud públicos, las instituciones académicas, los laboratorios y los individuos que presenten todos los datos disponibles sobre las esferas específicas indicadas más arriba. Dichos datos pueden estar publicados o ser inéditos. Se indicarán los estudios publicados relacionados, cuando proceda.

7. Evaluación de riesgos confidencial y/o inédita

La FAO y la OMS reconocen que una parte de la información y los datos relacionados que se solicitan pueden ser inéditos o de carácter confidencial. Por lo que respecta a la información y los datos no publicados seguirán siendo propiedad del autor con miras a su publicación posterior por el propietario como material original. Los estudios inéditos confidenciales que se presenten serán salvaguardados en la medida en que sea posible sin comprometer la labor de la FAO y la OMS. Las cuestiones específicas relativas a la confidencialidad se examinarán directamente entre los propietarios de la información y los datos y la FAO/OMS. En relación con éstas y otras cuestiones, póngase en contacto con la FAO y la OMS por medio de los puntos de contacto facilitados más arriba.