



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

44° Periodo de sesiones

Nueva Orleans, Estados Unidos de América, del 12 al 16 de noviembre de 2012

Documento de debate sobre el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad

Preparado por EE.UU. con aportes de Australia, Canadá y el Reino Unido.

Antecedentes

1. Previo al 43° período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los alimentos, se convocó a una reunión del Grupo de Trabajo (GT) sobre nuevas prioridades de trabajo. El GT decidió que la propuesta para nuevo trabajo sobre la revisión del *Código internacional de prácticas de higiene recomendadas para especias y plantas aromáticas desecadas* debería ser remitido a la Comisión para su aprobación, pero debido a que el Comité determinó que se usara un enfoque horizontal debería usarse tanto como fuera posible, también se acordó que debería prepararse el documento de debate sobre el anteproyecto del *Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad* y presentarse a la consideración del 43° período de sesiones. El documento (CRD, 16) fue preparado por EE.UU. con aportes de Australia, Canadá y el Reino Unido. El Comité sugirió que el *Código internacional de prácticas de higiene recomendadas para especias y plantas aromáticas desecadas*, así como los códigos de prácticas de otros productos tales como las nueces producidas por árboles podrían ser convertidos en anexos al *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad*. El Comité también acordó que Estados Unidos de América seguiría desarrollando el documento de debate para el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* como se delinea en el CRD 16 para someterlo a la consideración del 44° período de sesiones del CCFH.

2. El CCFH ha considerado nuevos trabajos sobre los alimentos de bajo contenido de humedad, antes de su 43° período de sesiones. Durante el 40° período de sesiones del CCFH el Reino Unido sugirió que debieran considerarse nuevos trabajos sobre el *Código de prácticas de higiene para la producción y la elaboración del cacao y del chocolate*. El Comité acordó publicar una carta circular para recabar información importante para tal efecto. Durante el 41er período de sesiones, el Comité consideró nuevos trabajos en esta área, pero dio el primer lugar en la prioridad al referente al *Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales* (CAC/RCP 33-1985) y en segundo al trabajo sobre la revisión de los *Principios para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos en los alimentos* (CAC/GL 21-1997). El Comité estuvo de acuerdo con la conclusión del grupo de trabajo respecto a que en un futuro debería reconsiderarse el trabajo sobre el *Código de prácticas de higiene para la producción y la elaboración del cacao y del chocolate*. Se debatió acerca de ampliar el ámbito de aplicación del código de prácticas para incluir otros alimentos con bajo contenido de humedad, al mismo tiempo en que se había propuesto inicialmente el código de prácticas de higiene para el chocolate. Durante el 43er período de sesiones del CCFH, Perú recomendó iniciar nuevos trabajos sobre el *Código de prácticas de higiene para la producción y elaboración de cocoa (cacao) y chocolate*.

3. Históricamente se ha considerado que los alimentos con bajo contenido de humedad presentan un riesgo muy bajo como causantes de enfermedades, debido a que no permiten el crecimiento de patógenos. Sin embargo, durante las últimas décadas, han surgido varios brotes de salmonelosis en distintos países, que han sido asociados con el consumo de productos de bajo contenido de humedad listos para consumir, algunos de estos productos incluyen: chocolate, leche en polvo, fórmula infantil en polvo, almendras crudas, cereales para el desayuno, especias y condimentos secos, papas fritas condimentadas con pprika, cereales infantiles, mantequilla de maní (cacahuete), semillas de ajonjolí, coco desecado y refrigerios para niños, elaborados

con arroz y maíz inflados aderezados con condimentos vegetales. En muchos casos el número de *Salmonella* consumido que provocó la enfermedad fue bajo. Además, las enfermedades provocadas por *Escherichia coli* O157:H7 también han sido atribuidas a alimentos de bajo contenido de humedad como las nueces. Estos brotes recalcan la necesidad de asegurar prácticas de higiene apropiadas en la elaboración de alimentos de bajo contenido de humedad.

4. En la actualidad, el Codex cuenta con un gran número de Códigos recomendados de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad, incluyendo el *Código de prácticas de higiene para frutas desecadas* (CAC/RCP 3), el *Código de prácticas de higiene para el coco desecado* (CAC/RCP 4), el *Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas deshidratadas* (CAC/RCP 5), el *Código de prácticas de higiene para las nueces producidas por árboles* (CAC/RCP 6), el *Código de prácticas de higiene para el maní (cacahuate)* (CAC/RCP 22) y el *Código de prácticas de higiene para las especias y plantas aromáticas desecadas* (CAC/RCP 42). Actualmente existe el interés de revisar estos códigos para incorporar el avance en los conocimientos científicos, además de consolidar los que así resulten prácticos. Una sugerencia de Australia es combinar el *Código de prácticas de higiene para frutas desecadas* (CAC/RCP 3) para frutas desecadas (CAC/RCP 3), el *Código de prácticas de higiene para coco desecado* (CAC/RCP 4), el *Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas deshidratadas* (CAC/RCP 5) y el *Código de prácticas de higiene para las especias y plantas aromáticas desecadas* (CAC/RCP 42) en un solo documento, así como combinar el *Código de prácticas de higiene para las nueces producidas por árboles* (CAC/RCP 6) y el *Código de prácticas de higiene para el maní (cacahuate)* (CAC/RCP 22) en un solo código.

Recomendaciones:

5. En vista de que los riesgos a la salud pública descritos anteriormente han sido atribuidos a alimentos de bajo contenido de humedad, así como a la decisión del Comité de dirigirse hacia una directriz más general, se recomienda que el CCFH considere desarrollar un *Código de prácticas para alimentos de bajo contenido de humedad*.

6. Está previsto que el Código contaría con anexos que tratarían sobre productos específicos e incorporarían y actualizarían varios de códigos de prácticas actuales relativos a alimentos con bajo contenido de humedad. Lo anterior se describe en el anteproyecto que se incluye con este documento de debate. (Consulte el Apéndice 1).

Ámbito de aplicación del Anteproyecto de código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad.

7. El *Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad* se aplicaría para el control de peligros en alimentos con una actividad acuosa de 0.85 o más baja, que están expuestos al ambiente durante su elaboración, luego de haber pasado por la fase de desactivación, o aquellos productos que no se someten a dicha fase, o los productos compuestos por ingredientes de bajo contenido de humedad que pudieran estar contaminados con patógenos como la *Salmonella* y que se han añadido luego de la fase de inactivación. Estos productos son elaborados en un ambiente seco en el que la limpieza y desinfección con agua es mínima, debido a que ésta representa un riesgo para el crecimiento de la *Salmonella* y posiblemente otros patógenos presentes en el ambiente que a su vez pudieran contaminar el producto. El código sería aplicable a varios productos que incluyen, pero no limitan a: la mantequilla de maní (cacahuate) y otros tipos de mantequillas de nueces, productos con proteína deshidratada (como productos lácteos deshidratados, proteína de soya, proteína de arroz), dulces (como el chocolate), refrigerios (como las papas o totopos condimentados), nueces provenientes de árboles, coco deshidratado, semillas listas para comer (por ej., semillas de: girasol, ajonjolí y calabaza), así como especias.

Aspectos a cubrir por el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad.

8. El *Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad* seguiría la estructura del *Código internacional recomendado de prácticas sobre los principios generales de higiene de los alimentos*, e incluye solo provisiones particulares importantes para la inocuidad de los productos de bajo contenido de humedad.

Necesidad de asesoría científica especializada.

9. La FAO/OMS pueden facilitar este esfuerzo a través de una solicitud de información sobre datos microbiológicos y otros peligros presentes en los alimentos de bajo contenido de humedad (inclusive aquellos señalados en el ámbito de aplicación), y la función de las distintas prácticas agrícolas y de manufactura para aumentar o reducir tales peligros para los consumidores. La FAO/OMS debería abarcar el continuo desde la granja a la mesa, incluyendo la producción primaria, producción, procesamiento y comercialización. Con base en la información recabada la FAO/OMS podría establecer cuáles son los alimentos con bajo contenido de humedad prioritarios, siguiendo un enfoque parecido al que se usó con las frutas y hortalizas frescas. Lo que proporcionaría información para que el Comité determinara el ámbito de aplicación del documento y la necesidad y la prioridad de los anexos sobre productos específicos.

Referencias

- Cavallaro, E., K. Date, C. Medus, et al. 2011. *Salmonella* Typhimurium infections associated with peanut products. *New England Journal of Medicine* 365: 601.-610.
- Chen, Y., V.N. Scott, T. Freier, J. Kuehm, M. Moorman, J. Meyer, T. Morille-Hinds, L. Post, L. Smoot, S. Hood, J. Shebuski, and J. Banks. 2009. Control of *Salmonella* in low-moisture foods II: Hygiene practices to minimize *Salmonella* contamination and growth. *Food Protect. Trends* 29: 435.-445
- Chen, Y., V.N. Scott, T. Freier, J. Kuehm, M. Moorman, J. Meyer, T. Morille-Hinds, L. Post, L. Smoot, S. Hood, J. Shebuski, and J. Banks. 2009. Control of *Salmonella* in low-moisture foods III: Process validation and environmental monitoring. *Food Protect. Trends* 29: 493.-508
- de Jong, B., Andersson, Y., Giesecke, J., Hellström, L., Stamer, U., and Wollin, R. 2001. *Salmonella* Typhimurium outbreak in Sweden from contaminated jars of helva (or halva). *Euro Surveill.* 5:29:pii=1715. En línea: <http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=1715>
- Isaacs, S., J. Aramini, B. Ceibin, J. A. Farrar, R. Ahmed, D. Middleton, A. U. Chandran, L. J. Harris, M. Howes, E. Chan, A. S.Pichette, K. Campbell, A. Gupta, L. J. Lior, M. Pearce, C. Clark, F. Rodgers, F. Jamieson, I. Brophy, and A. Ellis. 2005. international outbreak of salmonellosis associated with raw almonds contaminated with a rare phage type of *Salmonella* Enteritidis. *J. Food Prot.* 68:191-198.
- Scott, V.N.Y. Chen, T. Freier, J. Kuehm, M. Moorman, J. Meyer, T. Morille-Hinds, L. Post, L. Smoot, S. Hood, J. Shebuski, and J. Banks. 2000. *Control of Salmonella in Low-Moisture Foods Minimizing Entry of Salmonella into a Processing Facility.* *Food Protection Trends* 29(6): 342-353.
- Shohat, T., M. S. Green, D. Merom, O. N. Gill, A. Reifeld, A. Matas, D. Blau, N. Gal, and P. E. Slater. 1996. International epidemiological and microbiological study of outbreak of *Salmonella* Agona infection from a ready to eat savoury snack-II: Israel. *Br. Med. J.* 313: 1107-1109.

ANTEPROYECTO

Ámbito de aplicación del Anteproyecto de código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad.

1. Propósito y ámbito de aplicación de la norma.

El *Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad* se aplicaría para el control de peligros en alimentos con una actividad acuosa de 0.85 o más baja, que están expuestos al ambiente durante su elaboración, luego de haber pasado por la fase de inactivación, o aquellos productos que no se someten a dicha fase, o los productos compuestos por ingredientes de bajo contenido de humedad que pudieran estar contaminados con patógenos como la *Salmonella* y que se han añadido luego de la fase de inactivación. El código sería aplicable a varios productos que incluyen, pero no limitan a: la mantequilla de maní (cacahuate), cereales, productos con proteína deshidratada (como productos lácteos deshidratados), dulces (como el chocolate), refrigerios (como las papas o totopos condimentados), nueces provenientes de árboles, coco deshidratado, semillas listas para comer, así como especias.

2. Pertinencia y actualidad

Varios brotes en los que se ha implicado a *Salmonella* y *Escherichia coli* O157:H7 han sido relacionados con alimentos de bajo contenido de humedad. Estos brotes recalcan la necesidad de asegurar prácticas de higiene apropiadas en la elaboración de este tipo de alimentos. Actualmente el Codex cuenta con varios códigos de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad, y existe el interés de actualizarlos.

3. Aspectos principales a tratar

El Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad seguiría la estructura del Código internacional recomendado de prácticas sobre principios generales de higiene de los alimentos, e incluye solo provisiones particulares importantes para la inocuidad de los productos de bajo contenido de humedad. E incluiría:

- Reducir la contaminación en la fase de producción primaria.
- Prevenir el ingreso y dispersión de patógenos entéricos en las instalaciones de elaboración.
- Prácticas de higiene y control en los lugares en los que los alimentos de bajo contenido de humedad se ven expuestos al ambiente.
- Diseño de principios higiénicos para los edificios y el equipo.
- Procedimientos para prevenir o minimizar el crecimiento de *Salmonella* en la instalación.
- Validación de las medidas de control para minimizar o prevenir los peligros.
- Procedimientos de verificación de las medidas de control.

4. Evaluación según los *Criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo*.

- 4.1 El código necesita ser revisado para cumplir con los criterios generales: La protección de la salud del consumidor desde el punto de vista de la inocuidad de los alimentos, asegurar prácticas equitativas al comercio de los alimentos, al mismo tiempo que se toman en cuenta las necesidades señaladas por los países en desarrollo.

El propósito de este trabajo está dirigido principalmente al control de los peligros microbianos tales como la *Salmonella* spp. y *E. coli* O157:H7, ya que ambas causan problemas de salud pública muy comunes en todo el mundo. Este documento ofrecerá una guía a todos los países respecto a la producción higiénica de los productos que nos ocupan.

- 4.2 Tomará en consideración la magnitud mundial del problema o asunto. Existe la posibilidad de contaminación de los productos cubiertos por este Código debido a una gran cantidad de fuentes y bajo distintos ambientes de procesamiento.

5. Pertinencia para con los objetivos estratégicos del Codex.

El trabajo propuesto está directamente relacionado con los objetivos estratégicos del Codex del Plan estratégico 2008-2013, siguientes:

Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios racionales.

El desarrollo de este Código es consistente con el desarrollo de normas, directrices y recomendaciones internacionales, basadas en principios científicos para la reducción de los riesgos a la salud a lo largo de la cadena alimenticia. Este Código proporcionará información importante a todos los países, para lograr un nivel más elevado en la inocuidad de los alimentos.

Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos.

El análisis de riesgos aplicado a la inocuidad de los alimentos a todo lo largo de la cadena alimentaria es una disciplina aceptada internacionalmente y que requerirá la intervención constante y sostenida por parte del Codex, sus organizaciones matriz y de los gobiernos nacionales para promover su entendimiento y aplicación tanto a los niveles internacionales como nacionales.

Objetivo 3: Fortalecer la capacidad del Codex para la gestión de su trabajo.

Se necesita que el Codex realice una labor más expedita y eficiente para proporcionar normas, directrices y recomendaciones que necesitan sus miembros y las organizaciones internacionales. A la luz de los brotes recientes, en los que se vieron implicados alimentos con bajo contenido de humedad, este trabajo es muy oportuno.

Objetivo 5: Promover la participación efectiva del mayor número posible de miembros.

El desarrollo de este Código debería generar el interés y la participación de todos los países miembros. Anticipamos que se realice una reunión presencial, para que luego el grupo de trabajo electrónico prosiga su labor a través del intercambio de correos electrónicos y reuniones virtuales.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos ya existentes del Codex.

La revisión del Código se basará en los Principios generales para la higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), y proporcionará recomendaciones adicionales, como sea necesario. Además, se revisarán los distintos Códigos de prácticas de higiene del Codex, para determinar si se refieren adecuadamente a los productos identificados en el ámbito de aplicación para evitar duplicar esfuerzos.

7. Identificación de cualesquiera requisitos para, y la disponibilidad DE consejo científico especializado.

Anticipamos que pudiera existir la necesidad de solicitar la asesoría científica de la FAO/OMS (JEMRA) sobre los peligros asociados con varios tipos de alimentos y patógenos específicos. Solicitaremos el consejo de la FAO/OMS para determinar cuáles alimentos con bajo contenido de humedad son a los que se les deberá dar una mayor prioridad. Dicho consejo será usado para afinar la definición del ámbito de aplicación del documento y determinar si los anexos deberían ser usados para incluir directrices específicas dada la variedad de productos alimenticios incluidos en el ámbito de aplicación.

8. Identificación de la necesidad de sugerencias técnicas para las normas, por parte de organismos externos, para que pueda planearse.

Además de contar con la asesoría científica especializada del JEMRA, también podría solicitarse la opinión técnica de la Comisión internacional de especificaciones microbiológicas para los alimentos, especialmente si el GT quisiera considerar el desarrollo de criterios microbiológicos.

9. Cronología propuesta para la finalización del nuevo trabajo, incluyendo la fecha de inicio, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión:

Cronología propuesta:

Se propone un plazo de cinco años para la finalización del Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad. El anteproyecto de anexo estaría listo para un debate inicial durante la reunión del CCFH en el 2013, se propone su adopción en el Trámite 5 para el 2015 y su adopción en el Trámite 8 para el 2016.