COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

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.org

Tema 3 (c) del programa **CX/FH 13/45/4 Add.1**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Vigésimo quinto periodo de sesiones

Hanoi, Vietnam, del 11 al 15 de noviembre de 2013

INFORMACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE NORMALIZACIÓN (ISO) (ISO/TC/SC9)

Preparado por ISO (ISO/TC/SC9)

1. El sub Comité 9 de "Microbiología" del Comité técnico (CT) 34 de "Productos alimenticios" de la ISO, gestiona métodos de normalización en el campo del análisis microbiológico de la cadena alimentaria: abarcando desde la fase de producción primaria hasta el alimento y el pienso animal, inclusive el ambiente de producción y manejo de los alimentos.

2. El ISO/TC34/SC9 está presidido por el Dr. Dr Bertrand Lombard (ANSES, Francia) y su secretario es la Dra. Dr Gwénola Hardouin (AFNOR).

3. Se han establecido veintiún grupos de trabajo para realizar labores de normalización dentro del ámbito de aplicación del ISO/TC34/SC9. Treinta y cinco países están registrados como países participantes (P-miembros) en este subcomité, y 27 como países observadores (Miembros-O).

4. Catorce organizaciones internacionales están enlazadas con el ISO/TC34/SC9. Entre ellas:

   a. La Comisión del Codex Alimentarius

      La colaboración entre el ISO/TC34 (inclusive el ISO/TC34/SC9) y el Codex es importante para fortalecer la coordinación mutua en sus trabajos, evitar inconsistencias y duplicación de sus respectivas labores, así como permitir que éste cumpla las necesidades del CCFH en términos de los métodos de referencia al nivel internacional.

      El Secretariado del Codex (Verna Carolissen) asistió a la reunión plenaria del ISO/TC34/SC9 realizada en el año 2012; la señora Carolissen ofreció un breve informe vía telefónica en el 2013.

   b. CEN/TC275/WG6 "Microbiología de la cadena alimentaria".

      CEN/TC275/WG6 está convocado por Alexandre Leclercq (Instituto Pasteur, FR) y el secretario es la Dra. Gwénola Hardouin (AFNOR). Éste es un grupo de trabajo del Comité Técnico CEN Europeo 275 "Análisis de alimentos - Métodos horizontales" (Bajo la responsabilidad de Alemania).

      Para evitar la duplicación de trabajos y desarrollar cinérgias, la mayoría de los proyectos desarrollados en el seno del ISO/TC34/SC9 se realizan en asociación con el CEN/TC275/WG6, con base en un acuerdo sobre la cooperación técnica entre la ISO y el CEN (Acuerdo de Viena). Y se publican normas en común ISO/CEN.

   c. IDF-ISO/TC34/SC5 "Leche y productos lácteos" para armonizar con las normas de los sub comités ISO/TC34/SC5 y ISO/TC34/SC9.

d. La AOAC internacional, en especial para armonizar protocolos para la validación de métodos.

Normas ISO/TC34/SC9
Ámbito de aplicación

5. Estandarización en el campo de los alimentos humanos y el pienso animal, que abarca toda la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta su consumo, así como muestras del medio ambiente en el área de producción y manejo de los alimentos, en especial, pero sin estar limitado a: muestreo, métodos de prueba y análisis, inocuidad de los alimentos y piensos.

Normas

6. Desde su creación, se han publicado setenta y cinco normas ISO bajo la responsabilidad directa del ISO/TC34/SC9.

7. Se han publicado o están siendo desarrolladas varias normas que tienen una validación total debido a los estudios de colaboración realizados; veánse las normas resaltadas en gris.

Normas publicadas

Referencia de la norma	Fecha de publicación	Título de la norma
ISO 4831	2006	Método horizontal para la detección y recuento de **coliformes** --- Técnica del número más probable.
ISO 4832	2006	Método horizontal para la detección y recuento de **coliformes** --- Técnica de conteo de colonias.
ISO 4833-1	2013	Método horizontal para el recuento de **microorganismos** --- 1ra., parte: Conteo de colonias a 30 grados C, usando la técnica de vertido en placa.
ISO 4833-2	2013	Método horizontal para el recuento de **microorganismos** --- 2da., parte: Conteo de colonias a 30 grados C, usando la técnica de placa.
ISO 6579/A1	2007	Anexo D: Detección de ***Salmonella*** spp., en heces fecales de animales y muestras recolectadas en el medio ambiente, provenientes de la fase de producción primaria.
ISO/TS 6579-2	2012	Método horizontal para detección, recuento y tipificación serológica de ***Salmonella*** --- 2da., parte: Recuento usando la técnica reducida del número más probable.
ISO 6888-1	1999	Método horizontal para el recuento de **estafilococos coagulasa-positivos** (*Staphylococcus aureus* y otras especies) -- 1ra., parte: Técnica que utiliza el medio de agar Baird-Parker.
ISO 6888-2	1999	Método horizontal para el recuento de **estafilococos coagulasa-positivos** (*Staphylococcus aureus* y otras especies) -- 2da., parte: Técnica que utiliza el medio de agar de plasma de conejo y fibrinógeno.
ISO 6888-3	2003	Método horizontal para la enumeración de **estafilococos coagulasa positivos** (*Staphylococcus aureus* y otras especies) -- 3ra. Parte: Detección y técnica del NMP para números bajos.
ISO 7251	2005	Método horizontal para la detección y recuento de ***Escherichia coli*** presuntiva -- Técnica del número más probable.
ISO 7937	2004	Método horizontal para la detección y recuento de ***Clostridium perfringens*** -- Técnica de conteo de colonias.
ISO 11289	1993	Alimentos procesados a base de calor en recipientes sellados herméticamente -- Determinación del **pH**
ISO 13136	2012	Prueba, en tiempo real, de polimerización en cadena (PCR): Método basado en la detección de patógenos transmitidos por el consumo de alimentos -- Método horizontal para la detección de la **toxina Shiga producida por *Escherichia coli* (STEC)** y la determinación de los serogrupos: O157, O111, O26, O103 y O145.
ISO 13307	2013	Fase de producción primaria: Técnicas de muestreo
ISO 13720	2010	Carne y productos cárnicos -- Recuento de ***Pseudomonas*** spp., presuntiva.
ISO 13722	2010	Carne y productos cárnicos -- Recuento de ***Brochothrix thermosphacta*** -- Técnica de conteo de colonias.

ISO 15213	1996	Método horizontal para la recuento de **bacterias reductoras de sulfito** que crecen en condiciones anaeróbicas.
ISO 15214	1998	Método horizontal para la recuento de **bacterias lactobaciláceas mesofílicas** -- Técnica de conteo de colonias a 30 grados C.
ISO 15216-2	2013	Método horizontal para la determinación del **virus de hepatitis A y del norovirus** en alimentos, usando RT-PCR en tiempo real -- 2nda Parte: Método para la detección cualitativa.
ISO 17410	2001	Método horizontal para la recuento de **microorganismos psicrotróficos.**
ISO 21527-1	2008	Método horizontal para el recuento de **levaduras y mohos**--- 1ra. Parte: Técnica de conteo de colonias en productos con una actividad acuosa mayor a 0,95
ISO 21527-2	2008	Método horizontal para la recuento de **levaduras y mohos**--- 2da. Parte: Técnica de conteo de colonias en productos con una actividad acuosa menor o igual a 0,95
ISO 21567	2004	Método horizontal para la detección de ***Shigella*** spp.
ISO 21807	2004	Determinación de la **actividad acuosa**
ISO 21871	2006	Método horizontal para la determinación de cantidades reducidas de ***Bacillus cereus*** presuntivos -- Técnica del número más probable y método de detección.

Normas publicadas y bajo revisión

Referencia del proyecto	Referencia de la norma publicada: Fecha de publicación	Fecha estimada de publicación	Título de la norma
ISO 6579-1	ISO 6579:2002	2016	Método horizontal para la detección de ***Salmonella*** spp.
ISO 7932	ISO 7932:2004	2016	Método horizontal para el recuento de ***Bacillus cereus*** presuntiva -- Técnica de conteo de colonias a 30 grados C.
ISO 10272-1	ISO 10272-1:2006	2016	Método horizontal para la detección y recuento de ***Campylobacter spp.*** -- 1ra,. parte: Método de detección
ISO 10272-2	ISO 10272-2:2006	2016	Método horizontal para la detección y recuento de ***Campylobacter*** spp. -- 2da. Parte: Técnica de conteo de colonias.
ISO 10273	ISO 10273:2003	2016	Método horizontal para la detección de ***Yersinia enterocolitica*** patogénica presuntiva.
ISO 11290-1	ISO 11290-1:1996	2016	Método horizontal para la detección y recuento de ***Listeria monocytogenes*** -- 1ra., parte: Método de detección.
ISO 11290-2	ISO 11290-2:1998	2016	Método horizontal de detección y recuento de ***Listeria monocytogenes*** -- 2da., parte Método de recuento.
ISO 15216-1	ISO/TS 15216-1:2013	2016	Método horizontal para la determinación **del virus de hepatitis A y del norovirus** en alimentos, usando RT-PCR en tiempo real -- 1ra., parte: Método de recuento.
ISO 16140-1	ISO 16140:2003	2015	Método de validación - 1ra., parte: Vocabulario
ISO 16140-2		2015	Método de validación - 2da., parte : Protocolo de validación de métodos alternativos (registrados) comparándolos con un método de referencia.
ISO 16649-1	ISO 16649-1:2001	2016	Método horizontal para la recuento de ***Escherichia coli* positiva a la β-glucuronidasa**-- 1ra. Parte: Técnica de conteo de colonias a 44º C usando membranas y 5-bromo-4-cloro-3-indolil **β-D-glucuronido.**
ISO 16649-2	ISO 16649-2:2001	2016	Método horizontal para el recuento de ***E. coli* positiva a la β-glucuronidasa**-- 2da., parte: Técnica de conteo de

			colonias a 44ºC usando membranas y 5-bromo-4-cloro-3-indolil β-D-glucuronido**.**
ISO 16649-3	ISO/TS 16649-3:2005	2014	Método horizontal para la recuento de ***E. coli* positiva a la β-glucuronidasa**-- 3ra. Parte: Técnica del número más probable usando 5-bromo-4-cloro-3-indolil β-D-glucuronido**.**
ISO 16654/AMD1	ISO 16654:2001	2016	Método horizontal para la detección de ***Escherichia coli* O157.**
ISO 17604	ISO 17604:2003	2015	Muestreo de canales para someterlas a análisis microbiológicos.
ISO 18593	ISO 18593:2004	2016	Métodos horizontales para las técnicas de muestreo tomadas de superficies, usando placas e hisopos de contacto.
ISO 21528-1	ISO 21528-1:2004	2016	Métodos horizontales para la detección y recuento de ***Enterobacteriaceae*** -- 1era., parte: Detección y recuento con la técnica del NMP con enriquecimiento previo.
ISO 21528-2	ISO 21528-2:2004	2016	Métodos horizontales para la detección y recuento de ***Enterobacteriaceae*** -- 2da., parte: Método de conteo de colonias
ISO 21872	ISO/TS 21872-1:2007 ISO/TS 21872-2:2007	2016	Método horizontal para la detección de ***Vibrio*** spp., potencialmente enteropatogénico -- Detección de las especies: *Vibrio parahaemolyticus*, *V. cholerae* y *V. vulnificus.*
ISO 22964	ISO/TS 22964:2006	2016	Métodos horizontales para la detección de ***Cronobacter*** spp., (*Enterobacter sakazakii*)**.**

Normas en proceso de desarrollo

Referencia de la norma	Fecha estimada de publicación	Título de la norma
ISO/TR 6579-3	2013	Método horizontal para detección, recuento y tipificación serológica de ***Salmonella*** --- 3ra., parte: Directriz para la tipificación serológica.
ISO/TS 17919	2013	Prueba de polimerización en cadena (PCR) para la detección de patógenos transmitidos por el consumo de alimentos -- Detección de la **neurotoxina botulinum de los tipos A, B, E y F producida por clostridia.**
ISO 18465	2016	Microbiología del alimento y pienso animal-- Método horizontal para la recuento de la toxina emética (cereulide) producida por ***Bacillus cereus*** usando CL-EM/EM.
ISO 18743	2014	Detección de larvas de ***Trichinella*** en la carne -- Método físico por digestión.
ISO 18744	2014	Detección y recuento de ***Cryptosporidium* y *Giardia*** en hortalizas frescas de hoja verde y bayas (frutos).
ISO/TS 18867	2014	Prueba de polimerización en cadena (PCR) para la detección de patógenos transmitidos por el consumo de alimentos -- Detección de ***Yersinia enterocolitica* y *Yersinia pseudotuberculosis*** patogénicas.
ISO 19020	2016	Método horizontal para la detección de **enterotoxinas estafilocócicas** en los alimentos.
ISO 19343	2016	Detección y recuento de **histamina.**