

# 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 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Tema 10 del programa

CX/FH 24/54/11  
Diciembre de 2023

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Quincuagésima cuarta reunión

Nairobi (Kenya)

11 - 15 de marzo de 2024

### REVISIÓN DE LAS *DIRECTRICES SOBRE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONTROL DE VIRUS EN LOS ALIMENTOS (CXG 79-2012)*

(Preparado por el Canadá y los Países Bajos)

#### Antecedentes

1. En la 51.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)<sup>1</sup>, se revisó el plan de trabajo futuro del Comité para incorporar una posible revisión de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos (CXG 79-2012)* (en adelante, "las directrices") debido a la nueva información disponible sobre el norovirus (NoV). El Canadá, con el apoyo de los Países Bajos, se ofreció para elaborar un documento de debate sobre la posible revisión de estas directrices para su consideración por el Comité. El CCFH, en su 52.<sup>a</sup> reunión, que se celebró de manera virtual con un programa abreviado, decidió examinar en su 53.<sup>a</sup> reunión todas las propuestas de nuevos trabajos, entre otros, el documento de debate sobre la revisión de las directrices.

2. Dicho documento de debate<sup>2</sup>, en el que se presentaban los fundamentos para una posible revisión de las directrices, se preparó para su examen por el CCFH en su 53.<sup>a</sup> reunión. El CCFH, en dicha reunión<sup>3</sup>, respondió favorablemente al documento de debate y, en general, estuvo de acuerdo con las esferas para las que se indicaba que se necesitaría asesoramiento científico antes de emprender cualquier revisión.

3. El CCFH, en su 53.<sup>a</sup> reunión, acordó solicitar a las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) asesoramiento científico sobre las siguientes esferas:

- i. Un análisis actualizado de los virus transmitidos por los alimentos y de los productos alimentarios pertinentes que son de mayor interés para la salud pública.
- ii. Un análisis de las pruebas científicas sobre las medidas de prevención e intervención y de la eficacia de las intervenciones en la cadena alimentaria.
- iii. Un análisis de los métodos analíticos para los virus entéricos pertinentes de los productos alimentarios.
- iv. Un análisis de las pruebas científicas sobre la posible utilidad de los indicadores virales u otros indicadores de contaminación.
- v. Un análisis de los diversos modelos de evaluación de riesgos con vistas a construir modelos más aplicables para su uso generalizado entre los países miembros, entre ellos, una calculadora de riesgos simplificada.

<sup>1</sup> REP20/FH, párrafo 118

<sup>2</sup> CX/FH 22/53/8

<sup>3</sup> REP23/FH, párrafos 133 a 140

4. Además, el CCFH, en su 53.<sup>a</sup> reunión, asignó prioridad a los puntos i, ii y iv de la lista anterior y señaló que el Canadá, junto con los Países Bajos, elaboraría un documento de proyecto teniendo en cuenta el asesoramiento científico de las JEMRA para examinarlo en su 54.<sup>a</sup> reunión.

5. En septiembre de 2023 se convocó una primera reunión de las JEMRA<sup>4</sup>, cuyo informe resumido está disponible para su consulta. Se prevé celebrar una segunda reunión de las JEMRA sobre el tema de los virus en febrero de 2024.

6. El Canadá y los Países Bajos han elaborado un documento de proyecto que tiene en cuenta los resultados de la primera reunión de las JEMRA, así como otra información disponible, que se adjunta como Apéndice 1.

### **Recomendación**

7. Se invita a que el CCFH, en su 54.<sup>a</sup> reunión, examine el documento de proyecto adjunto como Apéndice 1, teniendo en cuenta el documento de debate presentado ante la 53.<sup>a</sup> reunión del CCFH, así como las deliberaciones y conclusiones formuladas en dicha reunión, y el asesoramiento científico proporcionado por las JEMRA, realice las enmiendas que considere oportunas y recomiende un nuevo trabajo sobre la revisión de las directrices para su aprobación por la CAC en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones.

---

<sup>4</sup> Reunión Conjunta FAO/OMS de Expertos sobre la evaluación de riesgos microbiológicos relativa a virus en los alimentos. Parte 1: atribución alimentaria, métodos analíticos e indicadores, celebrada del 18 al 22 de septiembre de 2023. Resumen y conclusiones. Disponible [aquí](#) (en inglés).

## DOCUMENTO DE PROYECTO

**REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES SOBRE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONTROL DE VIRUS EN LOS ALIMENTOS (CXG 79-2012)****1. Objeto y ámbito de aplicación de la norma**

El objeto y ámbito de aplicación del trabajo es la revisión y actualización de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos* (CXG 79-2012). Actualmente, la norma CXG 79-2012 abarca los virus entéricos humanos, más concretamente el virus de la hepatitis A (VHA) y el norovirus (NoV), y se aplica a todos los alimentos, con especial atención a los alimentos listos para el consumo. Contiene asimismo dos anexos para el control del VHA y el NoV en productos concretos, uno para los moluscos bivalvos (Anexo I) y otro para los productos frescos (Anexo II). Esta revisión proporcionará a las autoridades competentes y a los operadores de empresas de alimentos asesoramiento actualizado sobre un marco para el control de los virus entéricos humanos en los alimentos. Dicha revisión se basará principalmente en los últimos dictámenes científicos de la FAO y la OMS e incluirá asimismo la armonización de la norma CXG 79-2012 con el texto revisado de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).

**2. Pertinencia y oportunidad**

Desde la publicación de CXG 79 en 2012, ha surgido nueva información científica para el control de los virus en los alimentos. Se han desarrollado modelos de evaluación de riesgos, entre otros, un modelo de riesgo cuantitativo para el NoV en los mariscos moluscoideos bivalvos. La FAO/OMS publicó la *Orientación técnica para el desarrollo de los aspectos relativos a las zonas de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos*<sup>5</sup>. Se han producido avances técnicos en la detección de virus en productos concretos, así como en la evaluación de la infectividad potencial de los virus, y ha habido nuevos descubrimientos científicos sobre el uso de indicadores para controlar la calidad del agua de mar de las zonas de cría de moluscos.

El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) solicitó a las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) asesoramiento científico en cinco esferas:

1. Un análisis actualizado de los virus transmitidos por los alimentos y de los productos alimentarios pertinentes que son de mayor interés para la salud pública.
2. Un análisis de las pruebas científicas sobre las medidas de prevención e intervención y de la eficacia de las intervenciones en la cadena alimentaria.
3. Un análisis de los métodos analíticos para los virus entéricos pertinentes de los productos alimentarios.
4. Un análisis de las pruebas científicas sobre la posible utilidad de los indicadores virales u otros indicadores de contaminación.
5. Un análisis de los diversos modelos de evaluación de riesgos con vistas a construir modelos más aplicables para su uso generalizado entre los países miembros, entre ellos, una calculadora de riesgos simplificada.

La reunión de las JEMRA sobre virus en los alimentos, *Parte 1: atribución alimentaria, métodos analíticos e indicadores*, se celebró del 18 al 22 de septiembre de 2023. Se realizó una convocatoria pública en la que se solicitaron datos y la participación de expertos para fundamentar este trabajo<sup>6</sup>. Posteriormente se publicó un resumen de las conclusiones de la reunión<sup>7</sup>. El informe completo se publicará más adelante como parte de la serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos (ERM) de la FAO/OMS. Está prevista la celebración de una

<sup>5</sup> FAO y OMS. 2022. *Orientación técnica para el desarrollo de los aspectos relativos a las zonas de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos*. Segunda edición. Serie Inocuidad y calidad de los alimentos N.º 5A, Roma. <https://doi.org/10.4060/cb5072es>

<sup>6</sup> FAO y OMS. Convocatoria de expertos y datos sobre la evaluación del riesgo microbiológico de los virus en los alimentos. <https://www.fao.org/3/cc4295en/cc4295en.pdf> (en inglés).

<sup>7</sup> FAO y OMS. [Reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre la evaluación del riesgo microbiológico de los virus en los alimentos. Parte 1: atribución alimentaria, métodos analíticos e indicadores. Resumen y conclusiones, 2023](#) (en inglés).

segunda reunión de las JEMRA sobre virus en los alimentos en febrero de 2024, con el fin de revisar las medidas de prevención e intervención, así como los distintos modelos de evaluación de riesgos.

Tanto la información disponible como el nuevo asesoramiento científico que proporcionará la FAO/OMS en 2024 ponen de relieve la necesidad y la oportunidad de la revisión de la norma CXG 79-2012. Aunque es probable que los principios fundamentales de la CXG 79-2012 sigan siendo los mismos, la orientación adicional basada en la nueva información científica ayudará a las autoridades competentes y a los operadores de empresas alimentarias a controlar los virus entéricos humanos en los alimentos, para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

### 3. Principales cuestiones que se deben tratar

El nuevo trabajo se propone revisar la norma CXG 79-2012 con el fin de tener en cuenta la información científica más reciente y examinará diversos aspectos que son pertinentes para el control de los virus en los alimentos, entre los que cabe mencionar los que siguen:

- La ampliación del ámbito de aplicación para abordar otros virus además del VHA y el NoV, como los virus de la hepatitis E (VHE), y nuevos vehículos de enfermedades transmitidas por los alimentos, como las frutas congeladas.
- La revisión de las intervenciones en la cadena alimentaria, centrándose en los sistemas de control específicos de procesos, la desinfección de superficies, así como la desinfección de manos y la higiene de los manipuladores de alimentos, en función de los datos disponibles.
- La posible inclusión de más información sobre los análisis de los alimentos para detectar los virus de transmisión alimentaria, teniendo en cuenta los avances técnicos en cuanto a la detección viral en alimentos específicos y la evaluación de la infectividad potencial de los virus.
- La consideración de los nuevos descubrimientos científicos realizados desde la publicación de CXG 79-2012 en materia de control del VHA y el NoV en los moluscos bivalvos y en los productos frescos, como los indicadores para controlar la calidad del agua de mar de las zonas de cría de moluscos y los modelos de evaluación de riesgos.

La ampliación del ámbito de aplicación de la norma puede dar lugar a la elaboración de un nuevo anexo con el fin de proporcionar recomendaciones adicionales para combinaciones específicas de virus y productos alimentarios (como los VHE en carne de cerdo y carne de caza). Además, esta revisión también asegurará la armonización con los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) (revisados en 2022).

### 4. Evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

#### Criterio general

- **La protección al consumidor desde el punto de vista de la salud, la inocuidad de los alimentos, la garantía de prácticas justas en el comercio de alimentos y la consideración de las necesidades de los países en desarrollo que se hayan determinado**

El nuevo trabajo propuesto asistirá a las autoridades competentes y a los operadores de empresas alimentarias en la aplicación de medidas de control para prevenir o reducir al mínimo la presencia de virus entéricos humanos en los alimentos, con el fin de disminuir el riesgo de enfermedades de transmisión alimentaria causadas por virus. Este nuevo trabajo examinará la posibilidad de incorporar medidas destinadas a minimizar la presencia de virus zoonóticos, es decir, los VHE, una vía de transmisión que actualmente no aborda la norma CXG 79-2012.

#### Criterios aplicables a las cuestiones de carácter general

- **Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional**

Se espera que el texto revisado de la norma CXG 79-2012 ayude a los países a adoptar prácticas de higiene para reducir los riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos causadas por virus y respalde las prácticas equitativas en el comercio internacional de alimentos.

- **Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en esta esfera o propuestos por el organismo o los organismos internacionales de carácter intergubernamental pertinentes**

La FAO y la OMS ya han comenzado una labor sobre los virus entéricos humanos en los alimentos, que incluye la realizada por el Grupo de Referencia sobre Epidemiología de la Carga de Morbilidad de Transmisión Alimentaria (FERG) de la OMS, el cual ha incorporado a su plan de trabajo las enfermedades transmitidas por los alimentos causadas por virus.

- **Examen de la magnitud a nivel mundial del problema o la cuestión**

Las infecciones víricas transmitidas por los alimentos son muy comunes en muchas partes del mundo. Los virus difieren de las bacterias en tamaño, estructura y características biológicas, lo que puede dar lugar a diferentes estrategias de gestión en comparación con los patógenos bacterianos. Es fundamental realizar una revisión de la CXG 79-2012, especialmente en lo que respecta a los virus de transmisión alimentaria identificados recientemente, con el fin de contribuir a la reducción de la carga que suponen para la salud pública las infecciones víricas transmitidas por los alimentos.

## 5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El nuevo trabajo propuesto está directamente relacionado con las siguientes metas del *Plan estratégico del Codex para 2020-2025*.

Meta 1: *Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas.*

La revisión y actualización de la norma CXG 79-2012 atienden a la nueva información científica que puede mejorar el control de los virus en los alimentos y a la nueva información que proporcionará la FAO/OMS en 2024.

Meta 2: *Elaborar normas fundadas en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos del Codex.*

La revisión de la norma CXG 79-2012 se basará en los informes pertinentes de las reuniones de las JEMRA. La norma seguirá proporcionando principios de análisis de riesgos, aplicados a través de sistemas de higiene alimentaria a múltiples niveles, para contribuir a reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos a causa de los virus. Durante este proceso de revisión, se tendrán en cuenta los avances en la información científica disponible recientemente, con las aportaciones de los países miembros.

Meta 3: *Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex.*

El hecho de que en el comercio de alimentos se haga uso práctico de las normas y textos afines del Codex, basados en fundamentos científicos, contribuye a un alto nivel de inocuidad alimentaria. La revisión de la norma CXG 79-2012 debería promover una mejor comprensión y aplicación de sus principios a escala internacional.

Meta 4: *Favorecer la participación de todos los miembros del Codex a lo largo del proceso de establecimiento de normas.*

La revisión de la norma CXG 79-2012 y la participación en este proceso estarán abiertas a todos los países miembros interesados, con el fin de que las aportaciones que se reciban sean constructivas y pertinentes.

Meta 5: *Mejorar los sistemas y las prácticas de gestión del trabajo que contribuyen al cumplimiento eficiente y efectivo de todas las metas del Plan estratégico.*

La revisión y actualización consensuada de la norma CXG 79-2012 se llevarán a cabo con eficacia y transparencia para su oportuna adopción. Es probable que los debates iniciales tengan lugar a través de un grupo de trabajo electrónico (GTE) con objeto de establecer un marco para realizar esta actualización. Se fomentará una amplia participación, ya que se utilizarán tecnologías web gratuitas. Las últimas versiones de los textos se traducirán a las lenguas oficiales de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) con anterioridad a las reuniones anuales del Comité.

## 6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes, así como otros trabajos en curso

La norma CXG 79-2012 revisada seguirá complementando los textos existentes del Codex. Entre ellos, cabe mencionar los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CXC 52-2003) y el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003). La ampliación de su ámbito de aplicación para incorporar más combinaciones de virus y alimentos podría complementar otros documentos del Codex, como el *Código de prácticas de higiene para la carne* (CXC 58-2005). Además, también será pertinente para este trabajo de revisión la labor que se está

realizando con el fin de armonizar los textos del Codex elaborados por el CCFH con el texto revisado de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969). Por otra parte, en este proceso de revisión se tendrán en cuenta asimismo las *Directrices para el uso y reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos* (Sección general y Anexo I sobre productos frescos, adoptadas por el 46.º período de sesiones de la CAC), así como el Anexo II sobre productos pesqueros (en el trámite 2/3).

#### **7. Determinación de la necesidad y la disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

Una primera reunión de las JEMRA sobre virus en los alimentos, *Parte 1: atribución alimentaria, métodos analíticos e indicadores*, se celebró del 18 al 22 de septiembre de 2023. En febrero de 2024 está prevista la celebración de una segunda reunión de las JEMRA sobre virus en los alimentos, con el fin de revisar las medidas de prevención e intervención, así como los distintos modelos de evaluación de riesgos. Se necesitarán los informes resumidos y los informes completos de estas dos reuniones para revisar y actualizar la norma CXG 79-2012.

También se tendrá en cuenta para la revisión de la CXG 79-2012 el informe del trabajo sobre la armonización de los documentos del CCFH con el texto revisado de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).

#### **8. Determinación de todo tipo de necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de organizaciones externas, a fin de poder programar estas contribuciones**

Por el momento, no se prevén otras aportaciones técnicas de organizaciones externas.

#### **9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de inicio, la fecha propuesta para la adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión. Normalmente el plazo de elaboración de una norma no debería superar los cinco años**

Siempre que el CCFH, en su 54.ª reunión de 2024, acepte este trabajo y en el supuesto de que la CAC lo apruebe en su 47.º período de sesiones en noviembre de 2024, se propone el siguiente calendario:

- Examen en el trámite 4 por el CCFH en su 55.ª reunión.
- Nuevo examen en el trámite 4 por el CCFH en su 56.ª reunión .
- Recomendación de adopción en los trámites 5/8 por el CCFH en su 57.ª reunión .
- Adopción por parte de la CAC en el período de sesiones siguiente.

El calendario propuesto es provisional, ya que se desconocen la fecha definitiva de publicación del informe de las JEMRA y la fecha prevista para la 55.ª reunión del CCFH.