



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 - www.codexalimentarius.org

Tema 4.3 del programa

CX/CAC 23/46/5
Septiembre de 2023

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo sexto período de sesiones

LABOR DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CCFH) PARA SU ADOPCIÓN O APROBACIÓN POR LA COMISIÓN

1. Se invita a la Comisión a adoptar las normas y los textos afines presentados para su adopción definitiva. Los textos pertinentes del CCFH se enumeran en la **Parte 1** del presente documento.
2. Las observaciones recibidas con respecto a las normas y los textos afines del CCFH presentados para su adopción figuran en el documento CX/CAC 23/46/5 Add.1.
3. Se invita asimismo a la Comisión a aprobar propuestas de nuevos trabajos formuladas por el CCFH. Estas propuestas se enumeran en la **Parte 2** del presente documento, incluida la referencia del documento de proyecto en el informe correspondiente. Los documentos de proyecto se compilan también en el presente documento para facilitar la consulta y asegurar su disponibilidad en los seis idiomas. Se invita a la Comisión a considerar estas propuestas a la luz de su *Plan estratégico para 2020-2025* y de los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y los *Criterios para el establecimiento de los órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius*.
4. El examen crítico de estos textos se llevó a cabo en la 84.^a reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius.

Parte 1: Normas y textos afines presentados para su adopción definitiva

Órgano del Codex	Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo	Trámite
CCFH	Directrices para el control de la <i>Escherichia coli</i> productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas (sección general, Anexo I sobre la carne de bovino cruda y Anexo III sobre la leche cruda y los quesos a base de leche cruda)	REP23/FH, párrafo 75, Apéndice III	N02-2019	5/8
	Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos (sección general y Anexo I)	REP23/FH, párrafo 124, Apéndice IV	N05-2020	5/8

Parte 2: Propuestas para emprender nuevos trabajos o revisar una norma

Órgano del Codex	Texto	Referencia y documento de proyecto
CCFH	Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de Directrices para las medidas de control de higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos	REP23/FH, Apéndice V Anexo I del presente documento
CCFH	Propuesta de revisión de las <i>Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino</i> (CXG 73-2010)	REP23/FH, Apéndice VI Anexo II del presente documento

DOCUMENTO DE PROYECTO**Elaboración de Directrices para las medidas de control de higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos**

(Para aprobación)

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El nuevo trabajo propuesto de elaboración de Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos proporcionaría a los gobiernos nacionales y locales de todo el mundo un asesoramiento pertinente para velar por que los mercados tradicionales de alimentos se diseñen y gestionen de forma eficaz con el fin de promover la inocuidad de los alimentos que se venden en los mercados. Las directrices mundiales propuestas se basarían en cuatro orientaciones regionales para los alimentos vendidos en la vía pública con contenido sobre la gestión de los mercados y también podría ofrecer a los operadores de empresas de alimentos asesoramiento pertinente sobre manipulación de los alimentos, salud e higiene con el fin de velar por la inocuidad de los alimentos que se venden en los mercados.

Los mercados tradicionales de alimentos reciben diversos nombres en todo el mundo. En algunas zonas se denominan mercados callejeros de alimentos, mercados locales, mercados públicos, mercados municipales, mercados al aire libre y mercados de productores. Los mercados tradicionales de alimentos son espacios concebidos para que los consumidores, los minoristas y los mayoristas compren alimentos para preparar en casa o para realizar otro tipo de elaboración de alimentos. Con frecuencia, los mercados también disponen de alimentos destinados a la venta y el consumo en la vía pública.

Para mejorar la inocuidad de los alimentos es necesario prestar atención y apoyo a los mercados tradicionales de alimentos. Además de representar una importante fuente de alimentos, los mercados son lugares de reunión de la comunidad y un entorno ideal para compartir información sobre inocuidad de los alimentos, nutrición y salud comunitaria. El hecho de realizar un ejercicio normativo a nivel mundial para actualizar y armonizar las directrices dotará a las partes interesadas (reguladores, vendedores, OEA, consumidores) de herramientas para reforzar las capacidades en esos mercados con el objeto de que puedan proporcionar alimentos más inocuos y acceso al mercado y que contribuyan a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible para 2030. Así lo reconoce la Organización Mundial de la Salud en su Estrategia mundial para la inocuidad de los alimentos 2022-2030, según la cual “es prioritario elaborar orientaciones y planes de ampliación para mejorar la inocuidad de los alimentos comercializados en los mercados tradicionales de alimentos¹.

2. Pertinencia y oportunidad

El Codex define los alimentos que se venden en la vía pública como “alimentos y bebidas listos para el consumo, preparados o comercializados por vendedores en las calles y otros lugares públicos similares para su consumo inmediato o posterior” (véanse las directrices y códigos de prácticas descritos en la Sección 6). Las directrices y códigos de prácticas del Codex también proporcionan definiciones para los “centros de venta de alimentos en la vía pública” y los “puestos de venta de alimentos en la vía pública” como aquellos lugares en la calle en los que se preparan, exhiben, sirven y venden alimentos al público. El término “mercados tradicionales” es más amplio y se utiliza para describir los espacios específicos en que los consumidores, los mayoristas y los minoristas de alimentos pueden comprar alimentos frescos para su preparación en casa. También suelen permitir la venta en la vía pública de alimentos preparados².

Los mercados tradicionales de alimentos de los países de ingresos bajos y medios desempeñan un papel fundamental en la inocuidad de los alimentos y la nutrición. En algunas regiones, los investigadores estiman que hasta el 85 % de los alimentos se compran en esos mercados³. Son una fuente especialmente importante

¹ WHO global strategy for food safety 2022–2030: towards stronger food safety systems and global cooperation (“Estrategia mundial de la OMS para la inocuidad de los alimentos 2022-2030: hacia unos sistemas de inocuidad de los alimentos y una cooperación mundial más sólidos”). Ginebra: Organización Mundial de la Salud, 2022.

² DeWaal et al.; *Regional Codex Guidelines and Their Potential to Impact Food Safety in Traditional Food Markets* (“Las directrices regionales del Codex y sus posibles repercusiones en la inocuidad de los alimentos de los mercados tradicionales”); *Journal of Food Protection* (2022); <https://doi.org/10.4315/JFP-22-052>

³ Anenu, Kebede, Investigador, ILRI/Universidad de Addis Abeba, observaciones orales en la Asociación Internacional de Protección de los Alimentos, agosto de 2022. Véase también Tschirley, D., Reardon, T., Dolislager, M. y Snyder, J. (2015). *The Rise of a Middle Class in East and Southern Africa: Implications for Food System Transformation: The Middle Class and Food System Transformation in ESA*. (“El ascenso de la clase media en el este y el sur de África: Consecuencias sobre la transformación del sistema alimentario: La clase media y la transformación del sistema alimentario en el este y el sur de África”). *Journal of International Development*, 27(5), págs. 628-646. <https://doi.org/10.1002/jid.3107>

de abastecimiento que permite a las poblaciones de bajos ingresos con inseguridad alimentaria acceder a alimentos frescos y altamente nutritivos, como frutas y verduras frescas. También suministran ingredientes a hoteles y empresas alimentarias locales e internacionales para los alimentos que producen. La mayoría de los pequeños exportadores adquieren sus productos en los mercados tradicionales y se abren camino en el comercio internacional.

Sin embargo, estos mercados suelen carecer de la infraestructura y las condiciones higiénicas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos. Estos mercados pueden conllevar riesgos elevados en cuanto a los peligros transmitidos por los alimentos. Esto se debe a las deficientes infraestructuras con las que cuentan, como un acceso limitado al agua potable, malas condiciones higiénicas y malas prácticas de almacenamiento, entre otras⁴.

Aunque cuatro comités regionales han estudiado los problemas de inocuidad de los alimentos vendidos en la vía pública, sus ámbitos de aplicación no han abordado específicamente las condiciones higiénicas de los mercados tradicionales en general. Aunque el contenido de las orientaciones regionales es útil, no cubre todos los aspectos de las operaciones que tienen lugar en los mercados y su cobertura es variable según la región. Ante la carga mundial de morbilidad de las enfermedades, que se estima en 600 millones de consumidores al año, la necesidad de mejorar las condiciones de los mercados tradicionales resulta acuciante. Teniendo en cuenta la importancia de los mercados tradicionales de alimentos en muchas zonas del mundo, una orientación mundial sería muy oportuna y ofrecería una importante protección para la salud de los consumidores. Además, dado que la inocuidad de los alimentos es de suma importancia para los diferentes países, una orientación actualizada y armonizada que permita abordar los peligros relacionados con los alimentos supondrá un incentivo para que los gobiernos aborden las condiciones de los mercados tradicionales existentes y los modernicen.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Una normativa, una inspección y una aplicación adecuadas de la inocuidad de los alimentos en los mercados tradicionales desempeñan un papel importante en la prevención y el control de las enfermedades transmitidas por los alimentos y las zoonosis, la mejora de la salud y de la inocuidad de los alimentos, así como el fortalecimiento de la economía. El texto propuesto de Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos sería elaborado por el Comité, a través de un proceso de identificación de las cuestiones pertinentes relativas a la inocuidad de los alimentos que aparecen en las directrices y códigos de prácticas del Codex existentes para los alimentos vendidos en la vía pública. Un examen comparativo de las orientaciones regionales realizado en 2021 puso de manifiesto que existen numerosos ámbitos de contenido común en materia de inocuidad de los alimentos, así como también algunas lagunas en las directrices regionales existentes⁵. Los ámbitos comunes pertinentes e importantes para unas directrices mundiales armonizadas sobre los mercados tradicionales de alimentos son los siguientes:

- **Política y regulación** Entre los temas comunes cabe citar las funciones de las partes interesadas y las autoridades, la regulación y el control de los mercados y el registro de los vendedores.
- **Infraestructura de los mercados** Entre los temas comunes cabe citar el diseño y la infraestructura de los mercados y el mantenimiento y saneamiento en los mercados.
- **Manipulación de los alimentos** Entre los temas comunes cabe citar el abastecimiento y la manipulación de los alimentos en los mercados, los requisitos para la preparación de los alimentos y la protección y la venta de alimentos listos para el consumo.

⁴ Alves da Silva, S., Cardoso, R. de C. V., Góes, J. Â. W., Santos, J. N., Ramos, F. P., Bispo de Jesus, R., Sabá do Vale, R. y Teles da Silva, P. S. (2014). *Street food on the coast of Salvador, Bahia, Brazil: A study from the socioeconomic and food safety perspectives* ("Los alimentos vendidos en la vía pública en el litoral de Salvador, Bahía, Brasil: Estudio desde el punto de vista socioeconómico y de la inocuidad de los alimentos"). *Food Control*, págs. 40 y 78-84. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.11.022>

Cortese, R. D. M., Veiros, M. B., Feldman, C. y Cavalli, S. B. (2016). *Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianópolis, Brazil: A cross-sectional study* ("Inocuidad de los alimentos y prácticas de higiene de los vendedores durante la cadena de producción de los alimentos vendidos en la vía pública en Florianópolis, Brasil: estudio transversal"). *Food Control*, págs. 62 y 178-186. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.10.027>

Gadaga, T. H., Samende, B. K., Musuna, C. y Chibanda, D. (2008). *The microbiological quality of informally vended foods in Harare, Zimbabwe* ("La calidad microbiológica de los alimentos vendidos informalmente en Harare, Zimbabwe"). *Food Control*, 19(8), págs. 829-832. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2007.07.016>

Muyanja, C., Nayiga, L., Brenda, N. y Nasinyama, G. (2011). *Practices, knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda*. ("Prácticas, conocimientos y factores de riesgo de los vendedores de alimentos en la vía pública en Uganda"). *Food Control*, 22(10), págs. 1551-1558. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.01.016>

⁵ DeWaal et al.; *Regional Codex Guidelines and Their Potential to Impact Food Safety in Traditional Food Markets* ("Las directrices regionales del Codex y sus posibles repercusiones en la inocuidad de los alimentos de los mercados tradicionales"); *Journal of Food Protection* (2022). <https://doi.org/10.4315/JFP-22-052>

- **Salud e higiene personal de los participantes en el mercado.**
- **Capacitación y sensibilización**

Además de este contenido pertinente, la OMS y la FAO han publicado recomendaciones dirigidas a los gobiernos sobre la supervisión de los mercados tradicionales. Este asesoramiento podría servir asimismo como punto de partida para elaborar unas directrices mundiales armonizadas para los mercados tradicionales de alimentos.

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

4.1 Es necesario revisar el texto para cumplir el criterio general: La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos, y teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo que se hayan identificado.

Los mercados tradicionales de alimentos proporcionan a los consumidores tanto los ingredientes para preparar comidas en sus hogares como alimentos totalmente preparados y listos para el consumo. Las condiciones de los mercados, como el acceso a agua limpia, la gestión de los residuos y la proximidad de animales vivos, pueden provocar la propagación de patógenos alimentarios y una manipulación no inocua de los alimentos. Las condiciones y prácticas que favorecen la inocuidad de los alimentos son vitales tanto en lo que se refiere a ingredientes crudos como para alimentos preparados.

Los mercados tradicionales de alimentos constituyen una importante fuente de alimentos nutritivos y culturalmente adecuados que contribuyen a la inocuidad de los alimentos de miles de millones de personas en todo el mundo. Los mercados tienen asimismo una función social fundamental como espacios en los que la gente compra sus alimentos y se encuentra con otras personas. Suponen una fuente de ingresos para la comunidad y atraen al turismo⁶. Se calcula que cada día 2500 millones de personas en el mundo consumen alimentos que se venden en la vía pública. Son una fuente de ingresos para un gran número de personas, principalmente mujeres⁷.

Además de proporcionar orientaciones a los gobiernos, algunos de los códigos de prácticas regionales ofrecen consejos útiles a las empresas alimentarias pequeñas o menos desarrolladas, tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo, objetivo que se debería mantener en el nuevo trabajo.

4.2 Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles que obstaculizan el comercio internacional

Aunque no existe un estudio de las legislaciones nacionales sobre los mercados tradicionales, las lagunas que se han detectado en las directrices regionales para los alimentos vendidos en la vía pública son indicativas de las carencias que pueden existir en las legislaciones nacionales. Así, el código de prácticas para América Latina contiene información específica sobre la manipulación de alimentos pertinente para los vendedores de alimentos en la vía pública, pero no menciona requisitos relativos a la infraestructura de los mercados.

4.3 Trabajos ya realizados por otras organizaciones internacionales en este ámbito

La Organización Mundial de la Salud publicó su Estrategia mundial para la inocuidad de los alimentos 2022-2030 e identificó los mercados tradicionales de alimentos como un área de importante atención. Afirma que "es prioritario elaborar orientaciones y planes de ampliación para mejorar la inocuidad de los alimentos comercializados en los mercados tradicionales de alimentos". Además, la Estrategia mundial reconoce el papel que desempeñan las normas del Codex para ayudar a los gobiernos nacionales a desarrollar programas eficaces de inocuidad de los alimentos: "Los Estados miembros deberían promover la adopción de las normas del Codex en la legislación nacional, estableciendo objetivos de salud pública que la industria alimentaria pueda utilizar como referencia a la hora de introducir innovaciones y cambios económicos en los sistemas alimentarios nacionales sostenibles. Los Estados miembros también deberían consultar las orientaciones de las normas del Codex para mejorar la seguridad alimentaria mediante la aplicación de medidas para mejorar la higiene y la manipulación de los alimentos".

La Alianza Mundial para la Mejora de la Nutrición ha llevado a cabo una investigación sobre las normas que se aplican a los mercados tradicionales de alimentos, entre otras, una revisión comparativa de los cuatro textos regionales sobre alimentos vendidos en la vía pública. También ha examinado los documentos de la OMS y la FAO susceptibles de aportar información al trabajo del Comité sobre los mercados tradicionales,

⁶ Cartel del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de la FAO y la OMS sobre los mercados tradicionales de alimentos.

⁷ Cartel del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2022 de la FAO y la OMS sobre la venta de alimentos en la vía pública.

entre otros, los elaborados durante el COVID para abordar las condiciones de los mercados que manipulan animales vivos⁸.

4.4 Posibilidades de normalización del objeto de la propuesta

Las cuatro orientaciones regionales para los alimentos vendidos en la vía pública se solapan en numerosos ámbitos, lo que indica que sería posible una normalización mundial.

4.5 Consideración de la magnitud mundial del problema o asunto

Los mercados tradicionales de alimentos existen en todo el mundo y proporcionan alimentos frescos asequibles a millones de consumidores. En los países de ingresos bajos y medios, los mercados tradicionales de alimentos pueden constituir la principal fuente de alimentos de los hogares y proporcionan empleo a muchos miembros de la comunidad. Para los consumidores que viven en países de ingresos bajos y medios, los mercados tradicionales son, con frecuencia, su principal fuente de alimentos frescos, como carne, pescado, frutas y verduras.

Los mercados situados cerca de las fronteras nacionales suelen vender alimentos a consumidores, minoristas y mayoristas de ambos lados de la frontera, por lo que son una fuente de alimentos para el comercio regional. Además, muchas frutas, especias, frutos secos y cereales pueden entrar en el comercio internacional, ya que los mercados son una fuente de productos para los elaboradores y distribuidores comerciales de alimentos. Algunos ejemplos de alimentos que pueden proceder de los mercados tradicionales de alimentos que entran en el comercio internacional son las frutas congeladas y secas, las hortalizas, los frutos secos, las especias y los cereales. La falta de condiciones higiénicas en el mercado puede repercutir en la inocuidad de todos esos alimentos.

La propuesta de Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos, como norma mundial armonizada, podría ofrecer a los gobiernos orientaciones pertinentes sobre las condiciones y prácticas del mercado que pueden mejorar la inocuidad de los alimentos y proporcionar un control más eficiente de los mismos.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto está directamente relacionado con varias metas estratégicas del *Plan estratégico del Codex para 2020-2025*.

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

El COVID-19 puso de manifiesto la importancia de abordar las condiciones de los mercados tradicionales de alimentos, donde confluyen alimentos, personas y animales. El Codex, a través de sus comités regionales, nunca ha abordado directamente las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos en los mercados tradicionales, aunque su trabajo sobre los alimentos vendidos en la vía pública ofrece indirectamente algunas orientaciones al respecto.

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

El análisis de riesgos aplicado a la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria es una disciplina internacionalmente aceptada y forma parte integral de cualquier sistema de control de la inocuidad de los alimentos bien diseñado. Nuestro objetivo es lograr, gracias a la participación activa de expertos científicos y técnicos de numerosos miembros y observadores del Codex, una norma mundial armonizada que aborde los avances en el ámbito de la gestión de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos referidos a los mercados tradicionales.

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

La elaboración de normas importantes para muchos países sobre la gestión del comercio nacional de alimentos permitirá al Codex aumentar su relevancia en los países de ingresos bajos y medios en los que los mercados tradicionales de alimentos desempeñan un papel vital en la distribución de alimentos.

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

La elaboración de orientaciones armonizadas para los mercados tradicionales ya ha recabado el apoyo de países de tres regiones del Codex. Este nuevo trabajo debería suscitar un gran interés y una amplia participación de todos los miembros, con el objetivo de producir un documento fácil de usar que se pueda adoptado y aplicado lo más ampliamente posible. Presta una atención específica a las actividades

⁸ Véase <https://www.gainhealth.org/resources/reports-and-publications/regional-codex-guidelines-and-their-potential-impact-food-safety>. Esta investigación también se adaptó para el *Journal of Food Protection*, citado anteriormente.

relacionadas con la inocuidad de los alimentos que realizan las pequeñas empresas, así como a los países en desarrollo.

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

Es necesario que el trabajo del Codex sea más rápido y eficiente, para proporcionar a los miembros y a las organizaciones internacionales las normas, directrices y recomendaciones que necesitan. Durante la elaboración de estas directrices armonizadas, todos los documentos de trabajo y los debates electrónicos se distribuirán de manera oportuna y transparente, mediante tecnologías basadas en la web accesibles para todos.

Esta meta estratégica es uno de los objetivos centrales del Comité sobre Higiene de los Alimentos, ya que proporcionará una base sólida para todos los trabajos del Codex relacionados con la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales.

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

Aunque existen cuatro orientaciones regionales del Codex sobre la reglamentación de los alimentos vendidos en la vía pública, no existen orientaciones específicas para los mercados tradicionales de alimentos en los que a menudo se venden en el mismo lugar tanto alimentos crudos como preparados. En conjunto, las orientaciones regionales para los alimentos vendidos en la vía pública contienen información importante para la reglamentación de los mercados tradicionales de alimentos. Sin embargo, si se toman por separado, las lagunas detectadas en cada uno de estos documentos del Codex muestran que son necesarias unas directrices mundiales.

A continuación, se enumeran las orientaciones regionales:

- *Directrices regionales para la formulación de medidas de control de los alimentos que se venden en la vía pública (África) (CXG 22R-1997).*
- *Código regional de prácticas de higiene para la elaboración y venta de alimentos en las calles (América Latina y el Caribe) (CXC 43R-1995).*
- *Código regional de prácticas para los alimentos vendidos en la vía pública (Cercano Oriente) (CXC 71R-2013).*
- *Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública en Asia (CXC 76R-2017).*

Muchos de los temas que se abordan en estas cuatro orientaciones regionales para los alimentos vendidos en la vía pública son pertinentes para los mercados tradicionales de alimentos y numerosas cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos se solapan entre sí. Sin embargo, el enfoque varía mucho entre las distintas orientaciones regionales. Así, las directrices africanas contienen consejos específicos sobre la infraestructura del mercado y las prácticas de limpieza, mientras que el código de prácticas para América Latina cuenta con un escaso contenido sobre estos aspectos, aunque ofrece información más completa sobre la manipulación de los alimentos crudos en el mercado. A la hora de elaborar un texto uniforme del Codex para cubrir de forma más extensa la cuestión de los mercados tradicionales de alimentos, se deberían tener en cuenta cada una de las orientaciones regionales.

La propuesta de Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos proporcionará asesoramiento sobre la reglamentación relativa a la inocuidad de los alimentos y las actividades de supervisión pertinentes para los mercados tradicionales de alimentos en los que a menudo se venden tanto alimentos crudos como preparados. Se basará en las directrices regionales actuales mencionadas anteriormente, que abarcan los alimentos vendidos en la vía pública y, si el Comité así lo decide, podrá coexistir con esas directrices⁹.

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

La FAO y la OMS podrían facilitar este trabajo revisando sus recomendaciones sobre los mercados tradicionales de alimentos y determinando si existe información útil para abordar la inocuidad de los alimentos que el Comité debería tener en cuenta. Asimismo, varias organizaciones observadoras del Codex están dispuestas a aportar su experiencia para contribuir a la mejora del contenido del documento o para facilitar su uso.

⁹ Observamos que algunas de las directrices regionales no se han actualizado recientemente (por ejemplo, las directrices para África se actualizaron por última vez en 1997 y el Código de prácticas para América Latina se actualizó en 2001).

8. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Se espera que las organizaciones observadoras del Codex, como la Alianza Mundial para la Mejora de la Nutrición y el Foro de Bienes de Consumo, realicen aportaciones técnicas. Dichas aportaciones son importantes, ya que estas organizaciones estarían entre las que defenderían y aplicarían una orientación armonizada.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por parte de la Comisión

A reserva de la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 46.º período de sesiones en 2023, el objetivo será que el trabajo esté finalizado dentro de tres reuniones del CCFH, es decir, para la 56.ª reunión del CCFH, a fin de presentarlo para su adopción final a la Comisión del Codex Alimentarius.

DOCUMENTO DE PROYECTO
REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES SOBRE LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONTROL DE LAS ESPECIES PATÓGENAS DE VIBRIO EN LOS ALIMENTOS DE ORIGEN MARINO (CXG 73-2010)

(para aprobación)

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El propósito del trabajo es revisar y actualizar las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino* (CXG 73-2010) con el fin de proporcionar alternativas para la gestión del riesgo basadas en el asesoramiento científico más reciente de la FAO/OMS e incorporar algunos aspectos pertinentes de la revisión de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXG 1-1969).

No se modificará el ámbito de aplicación previsto en las directrices respecto a las directrices originales.

2. Pertinencia y oportunidad

En una reunión de trabajo de expertos de la FAO y la OMS¹⁰ celebrada en 2019 se señalaron varios acontecimientos importantes que se habían producido en la última década: 1) La aparición de cepas altamente patógenas, en particular la cepa *V. parahaemolyticus* del noroeste del Pacífico (ST36), que se ha extendido a la costa este de los Estados Unidos de América, Europa, Sudamérica y Nueva Zelanda. La propagación pandémica de estas cepas altamente patógenas suscita preocupación en todo el mundo en relación con la inocuidad de los alimentos de origen marino. 2) En respuesta al cambio climático, se ha producido una importante propagación geográfica en cuanto a los lugares en los que se han notificado infecciones por *Vibrio* vinculadas a alimentos de origen marino, con una tendencia general a la propagación hacia los polos de los casos de *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus*. Concretamente, en el último decenio se ha producido un aumento de las enfermedades notificadas, así como una expansión geográfica de las infecciones de transmisión alimentaria asociadas a estas bacterias en regiones en las que anteriormente no se habían notificado infecciones. 3) A nivel mundial, el aumento de la población de riesgo, la mayor densidad de población en las regiones costeras y las mejoras en el diagnóstico de las infecciones también pueden haber contribuido al aumento de los casos notificados. 4) Una serie de nuevos enfoques relativos a las mejores prácticas, como el tratamiento a alta presión, las limitaciones horarias para cosechar, el traslado y los controles de temperatura, ofrecen al parecer enfoques eficaces y rentables para reducir los riesgos para la salud humana poscosecha asociados a estos patógenos. Por último, 5) una serie de métodos nuevos, como los que utilizan la genómica y las imágenes por satélite, proporcionan medios novedosos para complementar los enfoques mencionados en anteriores ejercicios de evaluación de riesgos para estos patógenos de importancia mundial transmitidos por los alimentos. La nueva información científica proporcionada por la FAO/OMS justifica la necesidad y la oportunidad de la revisión de las directrices.

La nueva información proporcionada por la FAO/OMS puede ofrecer importantes beneficios a las autoridades competentes y a las empresas alimentarias a la hora de minimizar el riesgo asociado a los *Vibrio* patógenos.

Aunque es probable que los principios fundamentales del documento original (CXG 73-2010) continúen siendo en gran medida los mismos, la orientación práctica relativa a la aplicación específica de las medidas de control ayudará a las autoridades nacionales competentes a reducir la carga de la vibriosis transmitida por los alimentos y a velar por una práctica leal en el comercio internacional de alimentos de origen marino.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

El nuevo trabajo tiene por objeto actualizar las Directrices sobre la aplicación de los *Principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino*, basándose en la información científica más reciente, e incorporar algunos aspectos relevantes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) revisados. Estas directrices proporcionarán orientación sobre la determinación de las alternativas de gestión del riesgo y las herramientas de gestión del riesgo más adecuadas.

¹⁰ FAO y OMS, 2021. Advances in science and risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* associated with seafood (“Progresos científicos e instrumentos de evaluación de riesgos de *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* relacionados con los alimentos de origen marino: informe de la reunión”). Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 35. Roma (solo disponible en inglés) <https://doi.org/10.4060/cb5834en>

El nuevo trabajo tendrá en cuenta factores pertinentes para el control de *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus*, entre otros, los siguientes:

- Los métodos de vigilancia microbiológica, en particular los enfoques de base molecular.
- Los datos científicos más actualizados, en particular, la información sobre nuevas cepas patógenas y su difusión geográfica e incidencia clínica.
- Los métodos de detección y caracterización de *Vibrio*.
- Las técnicas basadas en la teledetección para medir variables como la temperatura y la salinidad, el cambio climático.
- Las intervenciones prácticas que se pueden utilizar para reducir los riesgos de vibriosis asociados al consumo de alimentos de origen marino incluyen intervenciones previas a la cosecha, como la reinstalación, en la cosecha (como la reducción de los tiempos de enfriamiento), y tratamientos posteriores a la cosecha, como el tratamiento a alta presión, la congelación y la pasteurización, etc.

4. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterio general

La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo que se hayan identificado.

El nuevo trabajo propuesto apoyará a las autoridades competentes y a los operadores de empresas de alimentos a la hora de realizar intervenciones prácticas que se puedan utilizar para reducir el riesgo de vibriosis.

Criterios aplicables a las cuestiones generales

a) Diversificación de la legislación nacional e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

Contar con una orientación más del Codex podría ayudar a los países a modificar su legislación para reducir el riesgo de vibriosis y respaldar prácticas leales en el comercio internacional de alimentos de origen marino.

c) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental.

El Codex ya ha emprendido trabajos de gestión de riesgos sobre *Vibrio* spp. en los alimentos de origen marino.

e) Examen de la magnitud a nivel mundial del problema o la cuestión.

Existe cierta evidencia de la propagación mundial de las cepas patógenas de *Vibrio*. La orientación del Codex contribuye de forma decisiva a reducir la carga que supone la vibriosis para la salud pública mundial.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto está directamente relacionado con los objetivos de la Comisión del Codex Alimentarius. A saber, las metas 1 y 5 del *Plan estratégico del Codex para 2020-2025*, para “Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas” y para “Mejorar los sistemas y las prácticas de gestión del trabajo que contribuyen al cumplimiento eficiente y efectivo de todas las metas del Plan estratégico”. En particular, este trabajo es pertinente para el objetivo estratégico 1.2 “Establecer el orden de prioridad de las necesidades y las nuevas cuestiones”, cuyo logro es una “Respuesta oportuna del Codex a las cuestiones emergentes y a las necesidades de los miembros”. Este trabajo abordará las carencias existentes en materia de orientación, en particular la nueva información proporcionada por la FAO/OMS.

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

La modificación de las orientaciones específicas sobre *Vibrio* patógenos será complementaria a los textos del CCFH existentes. Incluye los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXG 1-1969).

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

No se requiere en este momento, aunque durante la revisión, es posible que el CCFH pueda necesitar asesoramiento científico adicional.

8. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

No se requiere en este momento.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el trámite 5, y la fecha propuesta para adopción por parte de la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años.

Sujeto a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 46.^o período de sesiones en 2023, se espera que el nuevo trabajo pueda acelerarse (es decir, dentro de dos reuniones del CCFH).