



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

ASUNTOS DERIVADOS DEL TRABAJO DE LA FAO Y LA OMS (INCLUIDAS LAS JEMRA)

(Preparado por la FAO y la OMS)

INTRODUCCIÓN

1. El presente documento describe el asesoramiento científico, así como la información y recursos correspondientes que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han elaborado en relación con algunos temas concretos del programa de la 54.^a reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH).

A) Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA)

A.1 Control de *Salmonella* y *Campylobacter* en la carne de pollo (pertinente para el tema 11 del programa)

2. El CCFH, en su 52.^a reunión, solicitó a las JEMRA que cotejaran la información científica pertinente sobre *Salmonella* y *Campylobacter* en la carne de pollo con el fin de preparar una puesta al día de las actuales *Directrices para el control de Campylobacter* y *Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011). Por este motivo, se convocó una reunión de las JEMRA sobre el control de *Campylobacter* spp. termotolerante en la carne de pollo, tanto previo como posterior a la recolección, que se celebraría en Roma (Italia), del 6 al 10 de febrero de 2023.

3. El grupo de expertos en la materia examinó los datos disponibles sobre el control de *Campylobacter* spp. en la cadena de producción de pollos de engorde, desde la producción primaria hasta la etapa posterior a la elaboración, incluyendo la literatura científica publicada desde 2008 y los datos presentados en respuesta a una convocatoria de datos para esta reunión. El Comité de expertos: 1) determinó la calidad y la cantidad de la evidencia de las medidas de control para *Campylobacter*, 2) evaluó el efecto de las medidas para el control de *Campylobacter* en la cadena de producción de pollos de engorde, 3) determinó las intervenciones basadas en peligros que se referían específicamente a *Campylobacter* y aquellas que eran generales para el control de patógenos transmitidos por los alimentos en la cadena de producción de pollos de engorde antes y después de la recolección y 4) examinó y recomendó revisiones de las *Directrices para el control de Campylobacter* y *Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011), párrafos 1 a 115, basándose en la evidencia científica actualmente disponible. Los expertos recomiendan el uso de una combinación de intervenciones múltiples (enfoque de múltiples obstáculos) adecuadas en las etapas de producción y elaboración para reducir la contaminación por *Campylobacter* en la carne de pollo.

4. Se ha publicado un **informe de síntesis sobre *Campylobacter***¹, y se está elaborando el informe de la reunión.

5. Se ha publicado el **informe completo sobre *Salmonella***².

¹ <https://www.fao.org/3/cc4758en/cc4758en.pdf> y <https://www.who.int/publications/m/item/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-pre-and-post-harvest-control-of-campylobacter-spp-in-poultry-meat>

² <https://www.fao.org/documents/card/es?details=cc9026en> y <https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/09/12/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-pre-and-post-harvest-control-of-non-typhoidal-salmonella-spp.-in-poultry-meat>

Seguimiento por parte del CCFH

6. Se invita al CCFH a que, en su 54.^a reunión, examine la información mencionada para determinar los próximos pasos que se deben seguir con respecto a la posible revisión de las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011).

A.2 Evaluación del riesgo microbiológico de virus en los alimentos (pertinente para el tema 10 del programa)

7. En respuesta a la solicitud formulada por el CCFH, en su 53.^a reunión, se convocó en Roma (Italia), del 18 al 22 de septiembre de 2023, la reunión de las JEMRA sobre evaluación del riesgo microbiológico de los virus en los alimentos, primera parte: atribución alimentaria, métodos analíticos e indicadores.

8. El Comité de expertos: 1) examinó la literatura y las bases de datos de vigilancia disponibles y participó en la obtención de conocimiento experto, que clasificó los virus transmitidos por los alimentos de acuerdo con su frecuencia y gravedad; 2) clasificó los productos alimenticios pertinentes que suscitan mayor preocupación para la salud pública; 3) debatió los métodos de las pruebas relativas a los virus realizadas para la investigación de brotes y las pruebas para productos como parte de las estrategias de seguimiento y vigilancia y 4) examinó los indicadores actuales y potenciales para la contaminación viral.

9. El Comité de Expertos examinó los productos desde una perspectiva mundial e identificó aquellos que suponen una mayor carga para la salud pública mundial asociados a virus específicos, de la siguiente manera:

Norovirus	Virus de la hepatitis A	Virus de la hepatitis E
1. Alimentos preparados	1. Mariscos*	1. Cerdo
2. Bayas congeladas*	1. Bayas congeladas*	2. Caza silvestre
2. Mariscos*	1. Alimentos preparados*	

*Se observaron importantes diferencias regionales.

Nota: En la tabla anterior, el número “1” significa una clasificación superior a “2” y un mismo número significa una clasificación igual. Por ejemplo, “norovirus/alimentos preparados” se sitúa por encima de “norovirus/bayas congeladas”, mientras que “norovirus/bayas congeladas” se sitúa al mismo nivel que “norovirus/moluscos”, con importantes diferencias regionales.

10. A pesar de los avances metodológicos en la detección, su uso continúa planteando problemas, sobre todo a la hora de asegurar una interpretación precisa, la aplicación a otros virus o matrices, la integración de tecnologías de secuenciación y la aplicación en países con pocos recursos. Se señaló que el intercambio de datos epidemiológicos y de laboratorio a nivel nacional, regional e internacional puede mejorar la comprensión y el control de los virus transmitidos por los alimentos.

11. Se han investigado diversos indicadores de contaminación vírica zoonótica transmitida por los alimentos, entre ellos bacterias, bacteriófagos y virus vegetales y animales. Hasta ahora, se ha estudiado el uso de estos indicadores principalmente en aguas ambientales y mariscos, y su utilidad ha sido variable. Es necesario continuar investigando para determinar si existe un indicador vírico adecuado para su uso en otros productos alimenticios asociados a infecciones víricas transmitidas por los alimentos.

12. Se ha publicado un **informe de síntesis** de la reunión de las JEMRA sobre la evaluación del riesgo microbiológico de los virus en los alimentos³. El informe de la reunión está todavía en proceso de elaboración. En febrero de 2023 está prevista la celebración de otra reunión de las JEMRA para revisar las pruebas científicas sobre prevención e intervenciones destinadas a controlar los virus en los alimentos.

Seguimiento por parte del CCFH

13. Se invita al CCFH a que, en su 54.^a reunión, examine la información proporcionada a fin de determinar los próximos pasos para la 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).

A.3 Evaluación del riesgo microbiológico de *Listeria monocytogenes* en los alimentos (pertinente para el tema 12 del programa)

14. El CCFH, en su 52.^a reunión, solicitó a las JEMRA que desarrollaran una evaluación completa del riesgo de *Listeria monocytogenes* en los alimentos desde la producción hasta el consumo que pudiera servir de base para cualquier actualización de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007). En respuesta a esta

³ <https://www.fao.org/3/cc8193en/cc8193en.pdf> y <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-viruses-in-foods-part1-food-attribution-analytical-methods-and-indicators>

petición, las JEMRA convocaron dos reuniones, una del 22 al 28 de octubre de 2022 y otra del 29 de mayo al 2 de junio de 2023.

15. En la primera reunión, el grupo de expertos elaboró modelos formales para la evaluación del riesgo de *L. monocytogenes* para la lechuga, el melón cantalupo, las hortalizas congeladas y el pescado listo para el consumo (LPC) y se concluyó que estos modelos se deberían programar, someter a prueba y revisar. Destacaron asimismo los párrafos de los tres anexos de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007) que podría ser conveniente actualizar.

16. En la segunda reunión de 2023, teniendo en cuenta los resultados de la primera reunión, el grupo de expertos sometió a prueba y valoró los modelos de evaluación de riesgos en diferentes situaciones, incluyendo factores relacionados con el cambio climático, para caracterizar el riesgo de listeriosis por consumo de melón cantalupo cortado en cubos LPC, hortalizas congeladas y pescado ahumado en frío LPC. Las conclusiones basadas en la aplicación de los modelos de evaluación de riesgos son, entre otras, las siguientes:

- Melón cantalupo LPC cortado en cubos: se demostró que el uso de agua adecuada para su finalidad en la producción primaria reduce el riesgo. La mala gestión del agua de lavado y de la higiene ambiental durante la elaboración aumentan el riesgo.
- Hortalizas congeladas: La mala gestión de la higiene ambiental durante la elaboración (escaldado y envasado) aumentan el riesgo.
- Pescado ahumado en frío LPC: El aumento de los niveles de *L. monocytogenes* en el pescado entrante aumenta el riesgo. Las prácticas deficientes de higiene ambiental durante el fileteado y el corte en rodajas aumentan el riesgo.

17. La reunión de expertos también llegó a la conclusión de que los factores relacionados con el cambio climático pueden provocar un aumento en la aparición, el crecimiento y la supervivencia de *Listeria monocytogenes* en diferentes etapas de la cadena de producción de alimentos, tal y como se ha comprobado en los modelos, por lo que pueden aumentar considerablemente el riesgo de listeriosis.

18. Se han publicado los **informes de síntesis**^{4,5} y se están elaborando los informes de las reuniones.

Seguimiento por parte del CCFH

19. Se invita al CCFH a que, en su 54.^a reunión, examine la información proporcionada para determinar los próximos pasos que se deben seguir con respecto a la posible revisión de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria Monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007).

B) Consulta conjunta ad hoc FAO/OMS de expertos sobre evaluación del riesgo de alérgenos alimentarios (pertinente para el tema 13 del programa)

20. En respuesta a la petición del CCFH y del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) de asesoramiento científico sobre los alérgenos alimentarios y de datos relacionados con la comprensión del tema por parte de los consumidores, desde 2020 la FAO y la OMS han convocado una serie de reuniones de expertos sobre la evaluación de riesgos de los alérgenos alimentarios. Para más información sobre estas reuniones de expertos, primera parte (lista de alérgenos alimentarios prioritarios), segunda parte (umbrales) y tercera parte (etiquetado precautorio), se pueden consultar los documentos anteriores de las JEMRA elaborados para el CCFH⁶.

21. La cuarta parte de la reunión de expertos tuvo lugar en Roma (Italia), del 14 al 18 de noviembre de 2022. El Comité de expertos elaboró las recomendaciones sobre derivados de alérgenos alimentarios y estableció un marco con el fin de evaluar las exenciones de etiquetado para los derivados de alimentos alérgicos prioritarios. Se elaboró un diagrama de flujo y se probó con derivados de alérgenos a los que se

⁴ <https://www.fao.org/3/cc2966en/cc2966en.pdf> y <https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/10/24/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-microbiological-risk-assessment-of-listeria-monocytogenes-in-foods>

⁵ <https://www.fao.org/3/cc6993en/cc6993en.pdf> y https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-listeria-part2-meeting-summary-and-conclusion.pdf?sfvrsn=3da7cbf2_3

⁶ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-52%252Ffh52_03s.pdf y https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-53%252FWorking%2Bdocuments%252Ffh53_03s.pdf

habían concedido exenciones anteriormente en varios países o regiones, y se comprobó su eficacia a la hora de considerar futuras decisiones en materia de exención.

22. El Comité de expertos recomendó que se utilizara el proceso descrito en el diagrama de flujo para orientar cualquier avance y evaluación futuros sobre exenciones de derivados. La determinación de la inocuidad a partir de este enfoque de ponderación de las pruebas depende de que se tengan en cuenta la calidad de los datos, el resultado de la evaluación de la exposición para todos los usos previstos del ingrediente (indicado para la exención) y la revisión por parte de las autoridades competentes (cuando sea necesario). Una vez se establezca la inocuidad, se puede justificar la exención.

23. En marzo de 2023, se celebró de forma virtual la quinta parte de la reunión de expertos para trabajar sobre los umbrales de los alérgenos alimentarios que no figuran en la lista de prioridades. Estos alérgenos alimentarios son, entre otros, algunos frutos secos específicos (nuez de Brasil, nuez de macadamia o de Queensland, piñón), soja, apio, altramuz, mostaza, trigo sarraceno y avena. Se ofreció una visión general de los datos disponibles y de las dosis de referencia recomendadas (o las razones por las que no era posible obtener una dosis de referencia) para estos alérgenos alimentarios concretos. Estas dosis de referencia se obtuvieron siguiendo las directrices para derivar una dosis de referencia correspondiente a alimentos alergénicos prioritarios, que figuran en la segunda parte de la Consulta conjunta *ad hoc* FAO/OMS de expertos.

24. El Codex organizó un seminario web sobre alérgenos alimentarios el 23 de marzo de 2023, en el que la FAO y la OMS presentaron los resultados de las partes 1 a 4 de las reuniones de expertos con el fin de mejorar la comprensión de este tema. El vídeo se puede encontrar en la página web de la 47.ª reunión del CCFL⁷.

25. Se ha publicado un **informe de síntesis** de la cuarta parte de la reunión⁸, mientras que el informe de la reunión se encuentra en fase de elaboración. Se ha publicado el informe de la quinta parte de la reunión⁹.

Seguimiento por parte del CCFH

26. Se invita al CCFH a que, en su 54.ª reunión, examine la información mencionada para determinar los próximos pasos con el fin de actualizar el *Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos* (CXC 80-2020) y armonizar el trabajo, así como el lenguaje y la terminología, entre los diferentes Comités del Codex.

C) OTRA INFORMACIÓN CONEXA

Cuestiones planteadas conjuntamente por la FAO y la OMS

C.1 Alerta rápida, preparación y respuesta ante los incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos de la FAO/OMS (pertinente para el tema 13 del programa)

27. La Secretaría de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)¹⁰, coordinada de forma conjunta por la FAO y la OMS, sigue promoviendo el intercambio rápido de información durante los incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos, compartiendo información sobre cuestiones mundiales relativas a la inocuidad de los alimentos, promoviendo instancias de colaboración y ayudando a los países a mejorar su capacidad para gestionar las emergencias relacionadas con la inocuidad alimentaria.

28. En 2022 y el primer semestre de 2023, INFOSAN desempeñó un papel fundamental a la hora de facilitar el intercambio de información durante 298 incidentes internacionales de inocuidad de los alimentos. Durante este periodo, se notificaron a través de INFOSAN, en total, 169 incidentes internacionales de inocuidad de los alimentos que estuvieron vinculados con peligros biológicos, entre los que se identificó a la *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes* como los principales peligros generales y de tipo biológico. En términos históricos, los incidentes internacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos que se comunican a través de INFOSAN se han relacionado predominantemente con peligros biológicos.

Cuestiones planteadas por la FAO

C.2 Conjunto de instrumentos en materia de BPH y HACCP para la inocuidad de los alimentos (pertinente para el tema 9 del programa)

⁷ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/es/?meeting=CCSCH&session=7>

⁸ <http://www.fao.org/3/cc3825en/cc3825en.pdf> y <https://www.who.int/publications/m/item/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part-4-review-and-establish-exemptions-for-the-food-allergens>

⁹ <https://www.fao.org/documents/card/es?details=cc8387en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240083332>

¹⁰ <https://www.who.int/groups/fao-who-international-food-safety-authorities-network-infosan/about>

29. La FAO lanzó un nuevo sitio web, titulado Conjunto de instrumentos en materia de BPH y HACCP para la inocuidad de los alimentos¹¹ en el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de 2023. Este conjunto de instrumentos contiene orientaciones sobre la aplicación de los principios de BPH y HACCP descritos en la edición revisada de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)¹². Sus contenidos se han elaborado para un público con experiencia en la producción y elaboración de alimentos, en la manipulación, la capacitación en gestión de la inocuidad alimentaria y el control de los alimentos. Concretamente, el material de orientación está destinado a las autoridades competentes, las empresas alimentarias, el mundo académico y las organizaciones que imparten capacitación para la inocuidad alimentaria y para el desarrollo de la capacidad de gestión de los alimentos.

30. Este conjunto de instrumentos agrupa los conocimientos adquiridos a lo largo de varias décadas de experiencia en programas de creación de capacidad en materia de inocuidad de los alimentos que ha llevado a cabo la FAO en países en desarrollo, y ha sido elaborada en colaboración con la Universidad de Guelph (Canadá)¹³. El conjunto de instrumentos y los materiales temáticos están diseñados para su uso en dispositivos portátiles. El contenido de la web está disponible en árabe, chino, inglés, francés, español y ruso; los documentos de orientación están disponibles en inglés y está previsto traducirlos una vez que se reciban las primeras observaciones.

Cuestiones planteadas por la OMS

C.3 FERG: Carga de morbilidad de transmisión alimentaria (pertinente para el tema 13 del programa)

31. La OMS está avanzando activamente en la iniciativa de estimar la carga nacional, regional y mundial de las enfermedades transmitidas por los alimentos causadas por determinados peligros, y se propone publicar sus estimaciones actualizadas para 2025 en términos del número de enfermedades, muertes y años de vida ajustados en función de la discapacidad (AVAD). La OMS cuenta con la ayuda de su grupo de asesoramiento técnico, el Grupo de referencia sobre epidemiología de la carga de morbilidad de transmisión alimentaria (FERG) para 2021-2025 y ha celebrado tres reuniones en el periodo comprendido entre noviembre de 2022 y diciembre de 2023^{14,15,16}. La celebración de la 7.ª reunión de expertos está prevista en Abu Dabi (Emiratos Árabes Unidos) del 5 al 7 de febrero de 2024.

32. El FERG y la OMS han acordado una lista de peligros para los que se generarán estimaciones de la carga de morbilidad de transmisión alimentaria, las que se deberán notificar en 2025¹⁷. Esta lista incluye 14 agentes de enfermedades diarreicas, ocho agentes de enfermedades no diarreicas, 11 agentes parasitarios y ocho sustancias químicas y toxinas.

33. Con el fin de atribuir la fuente de transmisión alimentaria a alimentos concretos en el marco del proceso de estimación requerido, se está trabajando activamente por segunda vez en la preparación de un estudio mundial estructurado de opiniones de expertos para actualizar los resultados anteriores^{18,19}. Se encargó la dirección de este trabajo a la Universidad Tecnológica de Delft, en Delft (Países Bajos), para cuya selección se siguió un proceso de licitación abierto²⁰ y, hasta la fecha, se ha contratado a más de 100 expertos y 30 entrevistadores a través de convocatorias abiertas^{21,22}. El proceso de consulta propiamente dicho está previsto para el primer trimestre de 2024.

34. En noviembre de 2023 se anunció una convocatoria²³ de datos sobre investigaciones de brotes transmitidos por los alimentos para la atribución de fuentes de patógenos transmitidos por los alimentos, con

¹¹ <https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/es>

¹² <https://www.fao.org/documents/card/es?details=cc6125en>

¹³ <https://www.uoguelph.ca/foodscience/>

¹⁴ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/11/15/default-calendar/fourth-meeting-of-the-who-foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-2021-2024>

¹⁵ [https://www.who.int/news-room/events/detail/2023/06/15/default-calendar/fifth-meeting-of-the-who-foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-\(ferg\)-2021-2025](https://www.who.int/news-room/events/detail/2023/06/15/default-calendar/fifth-meeting-of-the-who-foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-(ferg)-2021-2025)

¹⁶ [https://www.who.int/news-room/events/detail/2023/12/05/default-calendar/sixth-meeting-of-the-who-foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-\(ferg\)-2021-2025](https://www.who.int/news-room/events/detail/2023/12/05/default-calendar/sixth-meeting-of-the-who-foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-(ferg)-2021-2025)

¹⁷ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/foodborne-diseases/ferg/ferg-6th-meeting-presentation-2023.pdf?sfvrsn=165dbd0_3

¹⁸ <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0145839>

¹⁹ <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0183641>

²⁰ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/foodborne-diseases/ferg/ferg-satf-001-tor.pdf?sfvrsn=3ade1f0f_3

²¹ <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-on-source-attribution-of-foodborne-disease-hazards>

²² <https://extranet.who.int/dataformv3/index.php/782137?lang=en>

²³ <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-data-on-foodborne-outbreak-investigations-for-source-attribution-on-foodborne-pathogens>

el fin de recopilar datos nacionales sobre brotes derivados de la vigilancia de la salud pública, que son necesarios para determinar el papel relativo de las diferentes fuentes putativas en las infecciones transmitidas por los alimentos.

35. Para facilitar el proceso de consulta a los países de acuerdo con los principios de la OMS en materia de datos²⁴, se ha creado una página especial para comunicarse mutuamente con los Estados Miembros de la OMS. Se ha concedido acceso a los puntos focales nacionales designados oficialmente por los respectivos Estados Miembros a la página del Portal de Países, de uso restringido, dedicada a las estimaciones de la carga de morbilidad de transmisión alimentaria. Se les proporcionarán diversos documentos técnicos, datos aportados, estimaciones preliminares para su revisión, así como las estimaciones finales antes de su publicación. La OMS también solicitará aportaciones de datos, cuando sea posible, a través del Portal.

36. Además de estimar la carga para la salud pública que suponen las enfermedades transmitidas por los alimentos, el Banco Mundial y la OMS acordaron estimar conjuntamente la carga económica de las enfermedades transmitidas por los alimentos, a partir del trabajo anterior publicado en 2019²⁵. En diciembre de 2023 se anunció una convocatoria de expertos²⁶ en valoración de salud con el fin de reunir los conocimientos necesarios para el trabajo, y este año se está planificando la celebración de una reunión de expertos con el fin de determinar la metodología de estimación.

C.4 Resolución de la Asamblea Mundial de la Salud y actualización de la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos (pertinente a los temas 5, 11 y 13 del programa)

37. La 75.ª Asamblea Mundial de la Salud de la OMS (WHA) adoptó la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos para 2022-2030 en mayo de 2022 (Resolución WHA75(22))²⁷. Este documento actualiza la estrategia anterior con el fin de abordar los desafíos actuales y emergentes, incorporar nuevas tecnologías e incorporar enfoques innovadores para fortalecer los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos. Los Estados miembros formularon esta petición al reconocer que la inocuidad de los alimentos sigue siendo una prioridad de salud pública con un papel fundamental en la consecución de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

38. En la elaboración de esta estrategia, la OMS ha contado con el apoyo del Grupo consultivo técnico sobre inocuidad de los alimentos: alimentos más inocuos para la mejora de la salud, ha mantenido amplias consultas con expertos científicos, con los asesores regionales de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos, con socios internacionales como la FAO y la OMSA, con los Estados Miembros y también ha celebrado una consulta pública. Se tuvieron en cuenta asimismo los marcos regionales y las estrategias existentes en materia de inocuidad de los alimentos, así como las recomendaciones y directrices del Codex Alimentarius y las prioridades estratégicas de la FAO al respecto.

39. La Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos tiene por objetivo orientar y apoyar a los Estados Miembros en su esfuerzo por priorizar, planificar, aplicar, supervisar y evaluar periódicamente las medidas encaminadas a reducir la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos mediante el fortalecimiento continuo de los sistemas de inocuidad de los alimentos y la promoción de la cooperación mundial.

40. La estrategia de la OMS proponía tres indicadores. El indicador de resultado, para medir el impacto, es la incidencia de enfermedades diarreicas debidas al consumo de alimentos contaminados estimada por 100.000 habitantes, la parte atribuible de diarrea a la contaminación de los alimentos. Este indicador se calcula teniendo en cuenta los casos debidos a cinco agentes patógenos: *Campylobacter* spp., *E. coli* enteropatógena (ECEP), *E. coli* enterotoxigénica (ECET), *E. coli* productora de toxina Shiga (ECTS) y *Salmonella enterica* no tifoidea. Este indicador de resultados de salud sobre la incidencia de enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos estimada por 100 000 habitantes se estableció con el objetivo global de reducir un 40 % la media mundial para 2030. Los métodos específicos de cálculo y aplicación se encuentran actualmente en fase de desarrollo.

41. La OMS propuso asimismo indicadores de capacidad para supervisar el avance de la aplicación de la Estrategia Mundial de Inocuidad de los Alimentos por parte de los Estados Miembros. Los dos indicadores de progreso proceden de i) la evaluación externa conjunta (EEC) de la capacidad en materia de inocuidad de los alimentos (Vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y de la contaminación) y ii) del instrumento de autoevaluación para la presentación anual de informes de los Estados Partes en el RSI (SPAR) (Mecanismos de colaboración multisectorial para hacer frente a eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos). La aplicación de la estrategia está en consonancia con las prioridades y los planes

²⁴ <https://www.who.int/data/principles>

²⁵ <https://openknowledge.worldbank.org/entities/publication/83a34062-c6c8-5edf-857c-62a643c16bb8>

²⁶ <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-on-health-valuation>

²⁷ [https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75\(22\)-en.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75(22)-en.pdf)

de trabajo de las oficinas regionales de la OMS. Se establecieron asimismo objetivos mundiales para ambos indicadores que deben lograrse para 2030: una puntuación media mundial de 3,4 para el indicador de la EEC y un 100 % de países con una capacidad de al menos el 80 % para el indicador SPAR.

42. La OMS está preparando una hoja de ruta y documentos técnicos para apoyar a los Estados Miembros en la aplicación de la Estrategia; las Oficinas Regionales de la OMS están trabajando con sus Estados Miembros a fin de evaluar los sistemas de control de los alimentos y preparar hojas de ruta y planes de trabajo nacionales para orientar la aplicación de la estrategia.

C.5 Decisión de la Asamblea Mundial de la Salud sobre los mercados de alimentos tradicionales (pertinente para el tema 8 del programa)

43. La 75.^a AMS, en mayo de 2022²⁸, pidió al Director General de la OMS que actualizara las orientaciones provisionales sobre la reducción de los riesgos para la salud pública asociados con la venta de mamíferos silvestres vivos en los mercados tradicionales de alimentos, con el fin de responder a las preguntas sobre el ámbito de aplicación de las orientaciones, incluidas las relativas a las especies abarcadas por las orientaciones (solo mamíferos o mamíferos más otras especies) y los animales vivos de explotaciones o silvestres.

44. Se pide a los Estados Miembros que elaboren planes para ayudar a los países a aplicar las orientaciones provisionales sobre la reducción de los riesgos para la salud pública asociados con la venta de mamíferos silvestres vivos en los mercados tradicionales de alimentos, concretamente, mediante la prevención y el control de las infecciones.

45. La 75.^a AMS pidió a la OMS que informe de los progresos realizados en relación con la puesta al día de las orientaciones provisionales sobre la reducción de los riesgos para la salud pública asociados con la venta de mamíferos silvestres vivos en los mercados tradicionales de alimentos –concretamente, mediante la prevención y el control de las infecciones– y de los planes de apoyo a los países cada dos años hasta 2030.

46. La OMS seleccionó a 19 expertos en los temas relacionados con los mercados de alimentos para formar el Grupo de Desarrollo de las Directrices que está respaldando la puesta al día del documento. La primera reunión se celebró en noviembre de 2023 y en ella se debatieron el alcance y los temas de las revisiones sistemáticas con el fin de respaldar las recomendaciones.

C.6 Desarrollo de herramientas para la evaluación de riesgos microbiológicos (pertinente para los temas 11 y 12 del programa)

47. Tras las dos reuniones de la JEMRA sobre las medidas de control de *Salmonella* y *Campylobacter* en la carne de aves de corral descritas en las secciones anteriores, la OMS trabajará en el desarrollo de herramientas para la evaluación de riesgos microbiológicos mediante la actualización y combinación de los modelos de evaluación de riesgos que se desarrollaron en 2011 (la herramienta web de gestión de riesgos para el control de *Salmonella* y *Campylobacter* en la carne de pollo²⁹) para estos dos patógenos. Se desarrollarán herramientas cuantitativas de modelización de la evaluación de riesgos de la granja a la mesa que se puedan aplicar a los entornos de gestión de riesgos en los contextos de los diferentes países. Las herramientas se deberían alimentar con datos nacionales o regionales e incorporar nuevos factores, como la resistencia a los antimicrobianos y los relacionados con el cambio climático desde el enfoque de “Una salud”.

48. Tras las reuniones de las JEMRA sobre *Listeria monocytogenes*, se están incorporando los modelos cuantitativos de evaluación de riesgos acordados para el melón cantalupo cortado en cubos listo para el consumo (LPC), las hortalizas congeladas y el pescado LPC en una herramienta de gestión de riesgos basada en la web. Las herramientas y los materiales relacionados se entregarán a mediados de 2024, y se han planificado actividades de promoción para introducir e iniciar a los usuarios potenciales en el empleo de estas herramientas.

D) PUBLICACIONES

49. Todas las publicaciones de la serie de evaluación de riesgos microbiológicos (ERM) y la serie de Inocuidad y calidad de los Alimentos están disponibles en los sitios web de la FAO (<https://www.fao.org/food-safety/resources/publications/es/>) y la OMS ([https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-\(jemra\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-(jemra))).

Publicaciones recientes:

Informes completos

- Risk assessment of food allergens, part 1: Review and validation of Codex Alimentarius priority allergen list through risk assessment: meeting report. (Evaluación del riesgo de los alérgenos alimentarios, Parte 1:

²⁸ [https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75\(23\)-en.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75(23)-en.pdf)

²⁹ <https://tools.fstools.org/poultryRMTool/>

Revisión y validación de la lista de alérgenos prioritarios del Codex Alimentarius mediante la evaluación del riesgo: informe de la reunión.) Serie Inocuidad y calidad de los alimentos n.º 14. Disponible solo en inglés en: <https://www.fao.org/3/cb9070en/cb9070en.pdf> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240042391>

- Risk assessment of food allergens, part 2: Review and establish threshold levels in foods for the priority allergens: meeting report. (Evaluación del riesgo de los alérgenos alimentarios, parte 2: Revisión y establecimiento de niveles de umbral de los alérgenos prioritarios en los alimentos: informe de la reunión.) Serie Inocuidad y calidad de los alimentos n.º 15. Disponible solo en inglés en: <https://www.fao.org/documents/card/es?details=cc2946en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240065420>
- Risk assessment of food allergens, part 3: Review and establish precautionary labelling in foods of the priority allergens: meeting report. (Evaluación del riesgo de los alérgenos alimentarios, parte 3: Revisión y establecimiento del etiquetado preventivo sobre alérgenos prioritarios en los alimentos: informe de la reunión.) Serie Inocuidad y calidad de los alimentos n.º 16. Disponible solo en inglés en: <https://www.fao.org/documents/card/es?details=cc6081en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240072510>
- Risk assessment of food allergens, part 5: Review and establish threshold levels for specific tree nuts (Brazil nut, macadamia nut or Queensland nut, pine nut), soy, celery, lupin, mustard, buckwheat and oats: meeting report. (Evaluación del riesgo de los alérgenos alimentarios, parte 5: Revisión y establecimiento de umbrales para algunos frutos secos específicos (nuez de Brasil, nuez de macadamia o de Queensland, piñón), soja, apio, altramuç, mostaza, trigo sarraceno y avena: informe de la reunión.) Serie Inocuidad y calidad de los alimentos n.º 23. Disponible solo en inglés en: <https://www.fao.org/documents/card/es?details=cc8387en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240083332>
- Safety and quality of water use and reuse in the production and processing of dairy products: meeting report. (Inocuidad y calidad del uso y reutilización del agua en la producción y elaboración de productos lácteos: informe de la reunión.) Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 40. Disponible solo en inglés en: <https://www.fao.org/documents/card/es?details=cc4081en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240066588>
- Safety and quality of water used in the production and processing of fish and fishery products: meeting report. (Inocuidad y calidad del agua utilizada y reutilizada en la producción y elaboración del pescado y los productos pesqueros: informe de la reunión.) Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 41. Disponible solo en inglés en: <https://www.fao.org/documents/card/es?details=cc4356en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240066281>
- Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables - Part 1 & 2: General principle: meeting report. (Prevención y control de peligros microbiológicos en las frutas y hortalizas frescas – Partes 1 y 2, principios generales: informe de la reunión.) Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 42. Disponible solo en inglés en: <https://www.fao.org/documents/card/es?details=cc8490en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240082083>
- Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables - Part 3: Sprouts: meeting Report. (Prevención y control de peligros microbiológicos en las frutas y hortalizas frescas – Parte 3, semillas germinadas: informe de la reunión.) Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 43. Disponible solo en inglés en: <https://www.fao.org/documents/card/es?details=cc3810en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240067677>
- Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables - Part 4: Specific Commodity: meeting report. (Prevención y control de peligros microbiológicos en las frutas y hortalizas frescas – Parte 4, productos específicos: informe de la reunión.) Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 44. Disponible solo en inglés en: <https://www.fao.org/documents/card/es?details=cc7460en> y <https://www.who.int/publications/i/item/9789240077959>
- Measures for the control of *Salmonella* spp. in poultry meat: meeting report. (Medidas para el control de *Salmonella* spp. en la carne de aves de corral: informe de la reunión.) Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 45. Disponible solo en inglés en: <https://www.fao.org/documents/card/es?details=cc9026en> y <https://iris.who.int/handle/10665/375710?locale-attribute=es&>

Informes de síntesis

- JEMRA meeting on the pre- and post-harvest control of *Campylobacter* spp. in poultry meat. (Reunión de las JEMRA sobre el control de *Campylobacter* spp. en la carne de aves de corral previo y posterior a la recolección.) Disponible solo en inglés en: <https://www.fao.org/3/cc4758en/cc4758en.pdf> y <https://www.who.int/publications/m/item/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-pre-and-post-harvest-control-of-campylobacter-spp-in-poultry-meat>
- JEMRA meeting on Microbiological Risk Assessment of *Listeria monocytogenes* in foods. (Reunión de las JEMRA sobre la evaluación del riesgo microbiológico de *Listeria monocytogenes* en los alimentos.) Disponible solo en inglés en: <https://www.fao.org/3/cc2966en/cc2966en.pdf> y <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-listeria-monocytogenes-in-foods>
- JEMRA meeting on Microbiological Risk Assessment of *Listeria monocytogenes* in foods. Part 2: Risk Assessment Models. (Informe de la reunión de las JEMRA sobre la evaluación del riesgo microbiológico de *Listeria monocytogenes* en los alimentos. Parte 2: Modelos de evaluación de riesgos.) Disponible solo en inglés en: <https://www.fao.org/3/cc6993en/cc6993en.pdf> y <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-listeria-monocytogenes-in-foods-part-2-risk-assessment-models>
- JEMRA meeting on microbiological risk assessment of viruses in foods. Part 1: food attribution, analytical methods, and indicators. (Reunión de las JEMRA sobre la evaluación del riesgo microbiológico de los virus en los alimentos. Parte 1: atribución alimentaria, métodos analíticos e indicadores.) Disponible solo en inglés en: <https://www.fao.org/3/cc8193en/cc8193en.pdf> y <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-viruses-in-foods-part1-food-attribution-analytical-methods-and-indicators>
- Ad hoc Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Food Allergens Part 4: Review and establish exemptions for the food allergens. (Consulta conjunta ad hoc FAO/OMS de expertos sobre evaluación del riesgo de los alérgenos alimentarios – Parte 4: revisión y establecimiento de exenciones para los alérgenos alimentarios.) Disponible solo en inglés en: <https://www.fao.org/3/cc3825en/cc3825en.pdf> y <https://www.who.int/publications/m/item/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part-4-review-and-establish-exemptions-for-the-food-allergens>

Próximas publicaciones:

- Measures for the control of *Campylobacter* spp. in poultry meat: meeting report. (Medidas para el control de *Campylobacter* spp. en la carne de aves de corral: informe de la reunión.) Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 46.
- Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in foods: Part 1: Formal models: meeting report. (Evaluación del riesgo de *Listeria monocytogenes* en los alimentos: Parte 1: modelos formales, informe de la reunión.) Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 47.
- Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in foods: Part 2: Risk Assessment: meeting report. (Evaluación del riesgo de *Listeria monocytogenes* en los alimentos: Parte 2: Evaluación de riesgos: informe de la reunión.) Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 48.
- Microbiological risk assessment of viruses in foods. Part 1: Food attribution, analytical methods and indicators: meeting report. (Evaluación del riesgo microbiológico de los virus en los alimentos. Parte 1: Atribución alimentaria, métodos analíticos e indicadores: informe de la reunión.) Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º 49.
- Risk assessment of food allergens, Part 4: Establishing exemptions from mandatory declaration for priority food allergens: meeting report. (Evaluación del riesgo de los alérgenos alimentarios – Parte 4: establecimiento de exenciones a la declaración obligatoria de alérgenos alimentarios prioritarios, informe de la reunión.) Serie Inocuidad y calidad de los alimentos n.º 17.