



Tema del programa:10

CRD 3

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

50.ª reunión, Ciudad de Panamá, Panamá

del 12 al 16 de noviembre de 2018

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO PRESENCIAL SOBRE LAS PRIORIDADES DE TRABAJO DEL CCFH (PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS Y/O REVISIÓN DE NORMAS EXISTENTES)

PREPARADO POR ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA Y PANAMÁ EN CALIDAD DE PRESIDENTES DEL GRUPO DE TRABAJO

El grupo de trabajo presencial (GTP) estuvo presidido por Jenny Scott, la delegada de Estados Unidos de América en el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos y por el Ing. Luis M. Benavides, Administrador General a Cargo de la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos. La presidenta estadounidense del grupo de trabajo inauguró la reunión dando la bienvenida a los delegados. La Presidencia observó que la *Solicitud de propuestas para nuevos trabajos y/o revisión de normas existentes* (CL 2018/35-FH) no había dado lugar a ninguna propuesta para nuevos trabajos. Sin embargo, en la 49.ª reunión del CCFH, se había convenido en que Estados Unidos de América, Uruguay y Chile prepararían un documento de debate sobre el control de la *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (ECTS), para someterlo a la consideración del CCFH en su 50.ª reunión. Se recibió un documento de debate con un documento de proyecto (CX/FH 18/50/9).

Los dos objetivos principales del grupo de trabajo eran 1) deliberar sobre el documento de debate relativo a la elaboración de Directrices para el control de la *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino, la leche no pasteurizada y el queso a base de leche no pasteurizada, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas sobre la (debate que sería conducido por la Presidencia de Estados Unidos) y 2) debatir y actualizar el Plan de Trabajo Futuro del CCFH que figura en CX/FH 18/50/10 (debate que sería conducido por la Presidencia de Panamá).

Elaboración de Directrices para el control de la Escherichia coli productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino, la leche no pasteurizada y el queso a base de leche no pasteurizada, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas.

Estados Unidos de América y Chile presentaron el documento de debate y el documento de proyecto, y propusieron la elaboración de una nueva orientación a partir del informe de la reunión conjunta de expertos de la FAO/OMS, JEMRA, recientemente publicado, que había sido encomendado por la 47.ª reunión del CCFH.

Estados Unidos de América debatió sobre la carga de morbilidad para la salud pública de la ECTS en el mundo, así como sobre los retos que plantea la gestión de los riesgos asociados a la ECTS y el comercio. Según los datos recabados por las JEMRA, se estima que la ECTS transmitida por los alimentos causó más de un millón de casos de enfermedad, 100 muertes y casi 13 000 años de vida ajustados por discapacidad. Según los datos de brotes, se estima que las fuentes de ECTS más importantes a escala mundial son los productos hortofrutícolas (13%), la carne de bovino (11%) y los productos lácteos (7%), y casi el 60% de los brotes no se han atribuido a un alimento concreto. Los productos lácteos están asociados en gran medida con el consumo de leche no pasteurizada y de productos elaborados a partir de leche no pasteurizada. Mientras que se estableció que la carne de bovino era la fuente principal de brotes en las regiones de África, Europa, Mediterráneo Oriental y las Américas, el análisis de los datos de brotes indicó que los productos

hortofrutícolas frescos, a saber, las semillas germinadas y las hortalizas de hoja verde, son fuentes importantes en América del Norte y Europa.

Estados Unidos de América también describió la importancia de los factores de virulencia descritos en el documento de las JEMRA. Desde la aparición del serotipo O157:H de la ECTS, los gestores de riesgo lo han utilizado para elaborar políticas de salud pública que también influyen en el comercio. Sin embargo, el serotipo no asegura que la cepa tenga la toxina expresada y los genes de adhesión necesarios para causar una infección. Asimismo, Estados Unidos de América expuso el modo en que el documento de orientación brindaría orientaciones a los gestores de riesgo sobre cómo aplicar los criterios del conjunto de factores de virulencia mencionados en el informe de las JEMRA para caracterizar el riesgo potencial de enfermedad grave. El documento de orientación del Codex permitiría agilizar y focalizar los programas de muestreo y análisis de productos, que desempeñan un papel tan importante en el control de la ECTS en todo el mundo, a partir de los factores genéticos de virulencia, y no del serotipo.

Chile describió la propuesta de estructura del documento de orientaciones y el modo en que respetaría la estructura general de los códigos de prácticas de higiene existentes para la carne, las frutas y hortalizas frescas y la leche y productos lácteos, así como la orientación para la *Salmonella* en la carne de bovino y cerdo. El formato seguiría una estructura en capítulos, en la que el primer capítulo estaría dedicado a las características de la ECTS y a sus factores de virulencia, y los siguientes describirían las intervenciones validadas para cada producto en la producción primaria, la elaboración y la distribución, incluidos los criterios de detección de los análisis de laboratorio para la ECTS de acuerdo con el análisis de factores de virulencia de las JEMRA.

Una delegación expresó que, como la contaminación fecal era la principal fuente de contaminación por ECTS, probablemente los controles no serían específicos y serían similares a los controles para patógenos como *Salmonella* y *Campylobacter* en la carne. Los controles basados en análisis para detectar la presencia de factores de virulencia dependían de una nueva metodología en fase de desarrollo.

Las delegaciones estuvieron de acuerdo en que la directriz propuesta para la ECTS era importante y respaldaron que se avanzara en la elaboración de directrices para el control de la ECTS en los cuatro productos propuestos. Varias delegaciones indicaron que era posible que ciertos códigos de prácticas existentes ya contuviesen información que se podía aplicar al control de ECTS y que las medidas de control para la ECTS deberían complementar dichos códigos. Se propuso que el nuevo trabajo comenzase con una revisión de los documentos existentes y con la identificación de las omisiones.

Se manifestaron opiniones divergentes en relación con la inclusión de los pequeños rumiantes en la directriz para el control de la ECTS en la carne de bovino. Una delegación indicó que en el informe de las JEMRA no se mostraba que los pequeños rumiantes presentasen una mayor carga de morbilidad de enfermedades que otros productos. Otras delegaciones respaldaron la inclusión de los pequeños rumiantes en la directriz para el control de la ECTS en la carne de bovino. Además, incluir a los pequeños rumiantes probablemente no aumentaría el trabajo en forma significativa.

Otras cuestiones señaladas por las delegaciones fueron las siguientes:

- Se debería incluir la carne de caza en la directriz propuesta para la ECTS, ya que el 74% de la carne de caza había dado resultados positivos para ECTS;
- Se debería dar participación a la OIE a la hora de abordar la producción primaria en lo que respecta a la carne de bovino;
- En el documento de orientación se debería incluir la priorización de los factores de virulencia;
- Se debería solicitar a los expertos de la FAO/OMS que llevasen a cabo una revisión bibliográfica para determinar los controles que se deben incluir en el documento de orientación o para asegurarse de que las intervenciones que se incluyan en dicho documento estén validadas;
- El término “leche no pasteurizada” se debería reemplazar por el término “leche cruda” para evitar cualquier confusión con la leche que puede haber recibido un tratamiento térmico pero no ha sido pasteurizada.

Una delegación propuso que en la elaboración de la directriz se abordase un producto a la vez. Varias delegaciones propusieron que la carne de bovino fuera el primer producto, debido a los problemas que plantea para la salud pública y el comercio.

Plan de trabajo futuro del CCFH

La Presidencia abrió el debate pidiendo a las delegaciones que examinaran el Plan de Trabajo Futuro. Una delegación preguntó si se actualizaría el Plan de Trabajo Futuro en relación con el trabajo sobre los Principios para el uso inocuo del agua en la elaboración de alimentos, ya que la FAO/OMS pronto emitiría un informe sobre este tema. Una delegación propuso que, debido al importante brote de listeriosis en Sudáfrica, podía ser necesario revisar las directrices del CCFH relacionadas con el control de *Listeria monocytogenes*. La Presidencia indicó que las delegaciones interesadas podían preparar un documento de proyecto para este trabajo.

Una delegación preguntó por el documento de proyecto sobre el Código de prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales. (India preparó el documento hace varios años).

Debido a la falta de tiempo para considerar en profundidad el Plan de Trabajo Futuro, no se lo examinó.

Recomendaciones del GTP sobre nuevo trabajo:

- Aceptar la elaboración de Directrices para el control de la *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino, la leche no pasteurizada y el queso a base de leche no pasteurizada, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas.
- Debatir en qué momento el comité puede iniciar la elaboración de esta directriz teniendo en cuenta la actual carga de trabajo y si el comité debería elaborar la directriz para un producto a la vez.