



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

ACTIVIDADES CONJUNTAS FAO/OMS RELACIONADAS CON LA EVALUACIÓN DE RIESGOS ASOCIADOS A
LOS PELIGROS MICROBIOLÓGICOS EN LOS ALIMENTOS

**SOLICITUD DE DATOS Y CONVOCATORIA DE EXPERTOS SOBRE LA *SALMONELLA*
SPP. NO TIFOIDEA Y LAS CEPAS PATÓGENAS DE LA *ESCHERICHIA COLI*
ASOCIADAS CON LA CARNE DE BOVINO Y CERDO**

Plazo: 15 de abril de 2015 (datos), 15 de mayo de 2015 (expertos)

Introducción

La salmonelosis es una de las enfermedades de transmisión alimentaria que se notifica con más frecuencia. Se han realizado análisis de riesgo de *Salmonella* spp. en distintos productos alimentarios, como los huevos, los pollos de engorde, las preparaciones en polvo para lactantes y los moluscos bivalvos, a nivel internacional y nacional. Sin embargo, los datos epidemiológicos disponibles indican que la carne de bovino y de cerdo también es una importante fuente de transmisión alimentaria de *Salmonella* a la que está expuesto el ser humano. Además, ha habido brotes de otros patógenos en productos cárnicos, como la *Escherichia coli* verotoxinógena en la carne de bovino. Ello ha puesto de manifiesto que es necesario combatir esos peligros microbiológicos en los productos cárnicos. Dado el carácter y la fuente de esos peligros, es preciso adoptar una estrategia de control que abarque toda la cadena alimentaria. Ya hay países cuyas autoridades nacionales están considerando la puesta en marcha de sistemas para combatir esos peligros en la carne de bovino y de cerdo, y el Codex ha empezado a elaborar un conjunto de directrices internacionales en ese ámbito.

En noviembre de 2013, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos acordó en su 45ª reunión preparar un proyecto de directrices para el control de la *Salmonella* spp. no tifoidea en la carne de bovino y de cerdo. Con el fin de facilitar esta labor, el Comité solicitó en su 46ª reunión, celebrada en noviembre de 2014¹, el asesoramiento científico de la FAO y la OMS en la materia. En particular, el Comité convino en solicitar lo siguiente:

- a. llevar a cabo una revisión bibliográfica sistemática con el fin de poder tener conocimiento de todas las medidas pertinentes en materia de control de *Salmonella* en la carne de bovino y de cerdo. Esa revisión debería:
 - incluir sin carácter restrictivo, una revisión de la bibliografía disponible públicamente de las directrices de las autoridades competentes (por ejemplo, directrices de

¹ Puede consultarse el informe en: http://www.codexalimentarius.org/download/report/908/REP15_FHs.pdf

- cumplimiento, procedimientos de faenado sanitario) y de las prácticas del sector que estén públicamente disponibles;
 - incluir las medidas de atenuación/intervención desde la fase de producción primaria hasta el consumo;
 - definir las medidas de atenuación/intervención que sean eficaces para reducir la *Salmonella* y destacar aquellas que hayan resultado eficaces en marcos comerciales;
 - especificar el punto o los puntos en que esté documentada la eficacia de las medidas de atenuación/intervención; y
 - especificar si las medidas de atenuación/intervención están basadas en los peligros o en el riesgo.
- b. Convocar una reunión consultiva de expertos para revisar la base técnica de las medidas de atenuación/intervención propuestas por el grupo de trabajo presencial del Comité antes de la celebración de la 46ª reunión en noviembre de 2015.

En su 46.ª reunión el Comité también acordó que en su 47ª reunión se presentaría un documento de debate y un documento de proyecto sobre la *E. coli* verotoxinógena en la carne de bovino. Por consiguiente, la presente petición de datos y convocatoria de expertos también incluye el tema de las cepas patógenas de *E. coli*, si bien el asesoramiento científico sobre este tema únicamente se emprenderá tras haber terminado los trabajos sobre la *Salmonella*.

La FAO y la OMS desean lograr que toda la información y los datos pertinentes estén a su disposición, para lo que emiten una solicitud internacional, a fin de concienciar acerca de esta necesidad e invitar a las partes interesadas a que faciliten a ambas organizaciones la información y datos pertinentes, en particular los que no puedan obtenerse en fuentes de dominio público.

SOLICITUD DE DATOS

Lista de necesidades en materia de información

Se solicitan datos e información sobre los aspectos siguientes:

1. Información sobre las estrategias e intervenciones adoptadas para el control y la gestión de la *Salmonella* spp. no tifoidea y las cepas patógenas de *E. coli*, incluida la *E. coli* verotoxinógena, en la carne de bovino y de cerdo desde la fase de producción primaria, (incluidas las materias primas que se utilizan en las explotaciones, como los piensos), las fases de procesado, empaquetado y almacenamiento, hasta la fase de venta al por menor para el consumo. En particular, se solicita información sobre:
 - a. el espectro de medidas de prevención y control que se aplican para combatir los peligros microbianos asociados a la carne de bovino y de cerdo, y la base para aplicar esas medidas. Ello puede incluir referencias a la legislación y la reglamentación nacionales y a los reglamentos o las directrices pertinentes del sector;
 - b. la eficacia y efectividad de las medidas genéricas de control (por ejemplo, buenas prácticas de higiene, HACCP, bioseguridad, etc.) y las intervenciones específicas (por ejemplo, vacunación, lavado de canales, etc.) aplicadas para combatir los microorganismos objeto de interés, y el punto de la cadena en que se aplican;

- c. cualquier evaluación de riesgos que se haya emprendido con relación al riesgo asociado a la *Salmonella* no tifoidea o a las cepas patógenas de *E. coli*, incluida cualquier evaluación de posibles intervenciones;
 - d. otra información conexa de interés.
- 2. Persona de contacto. Sírvase indicar el nombre, el cargo y los datos de contacto completos de la persona encargada de proporcionar datos complementarios e información más detallada, si fuera necesario.

Además, también será de utilidad la información sobre los aspectos siguientes:

- 3. Prevalencia y niveles de contaminación microbiana de la carne de bovino y de cerdo:
 - a. información sobre los tipos de *Salmonella* spp. no tifoidea y las cepas patógenas de *E. coli*, incluida la *E. coli* verotoxinógena*, y sobre la prevalencia o los niveles de estos microorganismos cuando se producen cambios específicos en la cadena alimentaria;

*En el caso de la *Salmonella*, sírvase facilitar información sobre el subtipo, por ejemplo, serotipos, fagotipos, tipos de electroforesis en gel de campo pulsado (PFGE), tipos obtenidos del análisis de varios locus de repeticiones en tándem polimórficas (MLVA) y resistencia antimicrobiana, si se dispone de esta. En el caso de la *E. coli* verotoxinógena, sírvase facilitar información sobre serotipos y genes de virulencia incluidos subtipos (por ejemplo eae y vtx 1 o 2, a o b), cuando se disponga de esta.

- b. fuentes de contaminación y vías de entrada de los patógenos objeto de interés.
- 4. Información sobre los sistemas de control y de inspección existentes:
 - a. carne objeto de las medidas de control e inspección (bovino o porcino);
 - b. patógenos objeto de control e inspección (*Salmonella* spp. no tifoidea, cepas patógenas de *E. coli*, incluida la *E. coli* verotoxinógena);
 - c. puntos de control e inspección en la cadena alimentaria;
 - d. frecuencia con que se aplican las medidas de control e inspección;
 - e. plan de muestreo y metodología utilizada;
 - f. resultados de las medidas de control e inspección (cuando se detectan los patógenos, cuáles son los niveles de detección);
 - g. grado de contaminación en el que se adoptan medidas reglamentarias y tipo de medidas adoptadas (rechazo o seguimiento);
 - h. tasa de rechazo del producto (productos nacionales y de importación/exportación).
 - i. otra información conexa de interés.
- 5. Datos epidemiológicos sobre brotes anteriores de *Salmonella* spp. no tifoidea y de cepas patógenas de *Escherichia coli* incluida la *E. coli* verotoxinógena, asociados a la carne de bovino y de cerdo:
 - a. si se trataba de un brote o de casos confirmados o sospechosos, y cómo se determinó (por ejemplo, confirmación de laboratorio, investigación epidemiológica, etc.);
 - b. número de casos, hospitalizaciones y defunciones;
 - c. estado de salud específico y factores de riesgo de las personas afectadas, si las hubiera;
 - d. patógenos causales transmitidos por alimentos* y fuentes de contaminación;

* En el caso de la *Salmonella*, sírvase facilitar información sobre el subtipo, por ejemplo, serotipos, fagotipos, tipos de electroforesis en gel de campo pulsado (PFGE), tipos obtenidos del análisis de varios locus de repeticiones en tándem polimórficas (MLVA) y resistencia antimicrobiana, si se dispone de esta. En el caso de las cepas patógenas de *E. coli*, incluida la *E. coli* verotoxinógena, sírvase facilitar información sobre serotipos y genes de virulencia incluidos subtipos (por ejemplo eae y vtx 1 o 2, a o b), cuando se disponga de esta.

- e. nivel de patógenos en los productos cárnicos concernidos, si se dispone de esa información;
- f. otra información conexa de interés.

Solicitud de información pertinente

La FAO y la OMS solicitan a los gobiernos, las industrias cárnicas, las instituciones académicas, los grupos de consumidores, los laboratorios, los proveedores de servicios sanitarios y otras organizaciones o personas interesadas que presenten cualquier dato de que dispongan sobre los temas específicos señalados anteriormente. Esos datos pueden estar publicados o ser inéditos. Si se trata de estudios publicados, deberán mencionarse las referencias pertinentes.

Información confidencial o inédita

La FAO y la OMS reconocen que una parte de la información y de los datos pertinentes que se solicitan pueden ser inéditos o de carácter confidencial. La información y los datos no publicados seguirán siendo propiedad de su autor con miras a su publicación posterior por su propietario como material original. Los estudios inéditos confidenciales que se presenten serán salvaguardados en la medida en que sea posible hacerlo sin comprometer la labor de la FAO y la OMS. Las cuestiones específicas relativas a la confidencialidad se examinarán directamente por los propietarios de la información y los datos, la FAO y la OMS. Puede ponerse en contacto con la FAO y la OMS en las direcciones que se facilitan más adelante, en relación con estas y otras cuestiones.

Plazo de presentación

Sírvase presentar toda la información pertinente (por escrito o en formato electrónico – preferiblemente por medios electrónicos, bien por correo electrónico, si no es demasiado extensa, o en CD-ROM), en cualquiera de los idiomas oficiales de las Naciones Unidas (árabe, chino, español, francés, inglés o ruso) y a ser posible, con un título y una breve descripción del contenido en inglés, y una lista de los datos y la información solicitada, si fuera posible, a alguna de las dos direcciones que figuran a continuación, a más tardar el **15 de abril de 2015**.

La información en respuesta a la solicitud de datos deberá enviarse a:

Unidad de Inocuidad y Calidad Alimentaria
Persona de contacto: **Dra. Sarah Cahill**
Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma
Italia
Teléfono: + 39 06 5705 3614
Email: jemra@fao.org

y
Departamento de Inocuidad de los Alimentos y
Zoonosis
Persona de contacto: **Dra. Mina Kojima**
Organización Mundial de la Salud
20, avenue Appia
1211 Ginebra 27
Suiza
Teléfono: +41 22 791 2920
Email: jemra@who.int

CONVOCATORIA DE EXPERTOS

La FAO y la OMS están actualmente buscando expertos que deseen participar en trabajos futuros de ambas organizaciones en el ámbito de los peligros microbiológicos asociados con la carne de bovino y de cerdo. Los solicitantes deberán cumplir los requisitos generales siguientes:

- tener un título universitario superior en microbiología, tecnología de los alimentos, ciencias de la alimentación, epidemiología, salud pública u otros campos afines;
- tener experiencia en la evaluación de la inocuidad de los alimentos y los riesgos alimentarios asociados con los peligros microbiológicos en alimentos;
- tener al menos cinco años de experiencia en los campos pertinentes, por ejemplo, control de la producción y el procesamiento de carne de bovino y de cerdo, evaluación y aplicación de intervenciones pertinentes en ese sector, etc;
- haber publicado en revistas científicas con arbitraje editorial, en particular, trabajos sobre los temas pertinentes, en los últimos 10 años;
- tener buenos conocimientos de inglés, tanto escrito como hablado;
- tener una posición destacada o tener invitaciones para participar en organismos científicos nacionales e internacionales, comités y otros órganos consultivos relacionados con el ámbito de este trabajo.

Selección de expertos

La FAO y la OMS conceden una gran importancia a la calidad técnica y la independencia de los expertos participantes, así como a la transparencia del proceso de selección. Ambas organizaciones han elaborado procedimientos bien definidos para seleccionar a expertos que fomenten la excelencia y la independencia de las opiniones expresadas.

Un comité de selección integrado por tres o más personas, que incluirá al menos dos expertos externos independientes nombrados por la FAO o la OMS, que gocen de reconocimiento internacional, evaluará el currículum vitae de cada candidato con arreglo a los criterios enumerados anteriormente. Teniendo en cuenta la valoración del comité de selección se incluirá a los aspirantes calificados en una lista de expertos que la FAO y la OMS utilizarán para invitar a los expertos que participarán en el trabajo que se lleve a cabo en esta esfera en el futuro.

Durante la selección de expertos, la FAO y la OMS tendrán en cuenta, además de la excelencia científica y técnica, la diversidad y complementariedad de su formación y sus conocimientos científicos, procurando mantener una representación equilibrada de las distintas regiones geográficas, que incluya países desarrollados y países en desarrollo, así como de hombres y mujeres. Podrá requerirse la colaboración de los expertos seleccionados para la preparación de documentos de antecedentes.

Aunque no hayan sido invitados a esta reunión, los expertos cualificados quedarán incluidos en la lista de JEMRA durante un período de cuatro años y se les tendrá en cuenta en toda labor futura que se lleve a cabo. La lista se publicará en los sitios web de la FAO y la OMS, junto con el período de elegibilidad de cada experto. Tras ese periodo, los expertos permanecerán en la lista solamente tras haber presentado un currículum actualizado y haber recibido una evaluación positiva.

Nombramiento de expertos

Se invitará a los expertos a participar únicamente como científicos y a título personal. Ningún experto representará al gobierno del país del que sea ciudadano ni a la institución a la que esté vinculado. Los expertos designados para participar en este tipo de reuniones no recibirán remuneración alguna, si bien en los casos en que deban asistir a reuniones presenciales, los gastos de viaje, las dietas y cualquier otro gasto conexo serán sufragados exclusivamente por la FAO y la OMS.

Solicitudes

Los solicitantes interesados deberán presentar su currículum vitae que deberá incluir una descripción de su formación académica y experiencia profesional, así como una lista de las publicaciones arbitradas referentes a los temas indicados anteriormente (no deben incluirse separatas a menos que se solicite específicamente con posterioridad). Los solicitantes deberán tener un buen conocimiento práctico del inglés, dado que el intercambio de correspondencia y las reuniones serán únicamente en ese idioma.

Antes de participar en las reuniones o en cualquier actividad conexa, los expertos seleccionados deberán declarar cualquier posible interés relacionado con los temas y las sustancias que serán evaluados, cumplimentando un formulario estándar elaborado bien por la FAO o por la OMS. Se pedirá a los expertos que indiquen por escrito cualquier interés (financiero o intelectual) que tengan ellos o su cónyuge que pueda interferir con su independencia científica como expertos; ello incluirá una o varias de las siguientes circunstancias: haber trabajado o estar trabajando actualmente para una empresa o sociedad privada o pública del sector; estar recibiendo una subvención para investigación o de cualquier otro tipo de esas empresas o sociedades; tener participaciones en empresas comerciales que desarrollen alguna actividad en áreas relacionadas con la inocuidad de los alimentos. La secretaría conjunta evaluará y conservará las declaraciones compiladas antes de hacer cualquier invitación formal. Se incluirá un resumen de las declaraciones en el informe del trabajo. Además, con objeto de garantizar un tratamiento adecuado de los expedientes y la información de dominio privado, también se firmará un compromiso de confidencialidad.

Plazo de presentación

Las solicitudes deberán enviarse a la FAO y a la OMS el **15 de mayo de 2015** a más tardar. Las solicitudes que se reciban con posterioridad a esa fecha serán evaluadas, si se precisan otros servicios de expertos, y la evaluación y selección seguirán el procedimiento descrito.

Las solicitudes de expertos presentadas en respuesta a esta convocatoria, deberán remitirse a:

Unidad de Inocuidad y Calidad Alimentaria y
Persona de contacto: **Dra. Sarah Cahill**
Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italia
Teléfono: + 39 06 5705 3614
Email: jemra@fao.org

Departamento de Inocuidad de los Alimentos y
Zoonosis
Persona de contacto: **Dra. Mina Kojima**
Organización Mundial de la Salud
20, avenue Appia
1211 Ginebra 27, Suiza
Teléfono: +41 22 791 2920
Email: jemra@who.int