



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo séptimo período de sesiones

LABOR DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CCFH)

1. Se invita a la Comisión a aprobar las normas y textos afines presentados para su aprobación definitiva que se indican en la **Parte 1** de este documento.
2. Las observaciones recibidas del CCFH, a raíz de su 54.^a reunión, con respecto a las normas y los textos afines presentados para su aprobación figuran en el documento CX/CAC 24/47/5 Add.1.
3. Se invita también a la Comisión a que apruebe el texto presentado para su aprobación en el trámite 5 que se indica en la **Parte 2** de este documento. Si fuera aprobado, se adelantará al trámite 6 para recabar nuevas observaciones y someterlo a la consideración del CCFH en su 55.^a reunión.
4. Se invita además a la Comisión a que haga suya la recomendación formulada por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 86.^a reunión, con respecto a la ampliación de los plazos para finalizar el trabajo.
5. Se invita asimismo a la Comisión a que apruebe las propuestas de nuevos trabajos formuladas por el CCFH en su 54.^a reunión que se indican en la **Parte 3** de este documento y están compiladas en los anexos I, II y III. Se la invita a que examine estas propuestas a la luz del *Plan estratégico del Codex para 2020-2025*, así como de los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y los Criterios para el establecimiento de órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius.
6. El examen crítico de estos textos se llevó a cabo en la 86.^a reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius.

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

Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo	Trámite
Anexo II sobre las hortalizas de hoja frescas y Anexo IV sobre las semillas germinadas de las <i>Directrices para el control de la Escherichia Coli productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas</i> (CXG 99-2023)	REP24/FH, párrafo 52, apéndices II y III	N02-2019	5/8
Anexo III sobre la leche y los productos lácteos de las <i>Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos</i> (CXG 100-2023) ¹	REP24/FH, párrafo 89 i), Apéndice IV	N05-2020	5/8
Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos	REP24/FH, párrafo 169, Apéndice VI	N01-2023	5/8

Parte 2: Normas y textos afines presentados para su aprobación en el trámite 5

Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo
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)	REP24/FH, párrafo 131, Apéndice V	N02-2023

Parte 3: Propuestas para emprender nuevos trabajos o revisar una norma

Texto	Referencia y documento de proyecto
Propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión de las <i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos</i> (CXG 79-2012)	REP24/FH, Apéndice VIII Anexo I del presente documento
Propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión de las <i>Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo</i> (CXG 78-2011)	REP24/FH, Apéndice IX Anexo II del presente documento
Propuesta de nuevos trabajos sobre la revisión de las <i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos</i> (CXG 61-2007)	REP24/FH, Apéndice X Anexo III del presente documento

¹ El CCFH solicitó que se prorrogara hasta su 55.ª reunión el plazo para realizar el trabajo que quedaba en CXG 100-2023, en concreto sobre los anexos II y IV, a lo cual dio su aprobación el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 86.ª reunión.

DOCUMENTO DE PROYECTO

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

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

2. Pertinencia y oportunidad

Desde la publicación de CXG 79 en 2012, ha surgido nueva información científica para el control de los virus en los alimentos. Se han desarrollado modelos de evaluación de riesgos, entre otros, un modelo de riesgo cuantitativo para el NoV en los mariscos moluscos bivalvos. La FAO/OMS publicó la *Orientación técnica para el desarrollo de los aspectos relativos a las zonas de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos*². Se han producido avances técnicos en la detección de virus en productos concretos, así como en la evaluación de la infectividad potencial de los virus, y ha habido nuevos descubrimientos científicos sobre el uso de indicadores para controlar la calidad del agua de mar de las zonas de cría de moluscos.

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

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

La reunión de las JEMRA sobre virus en los alimentos, *Parte 1: atribución alimentaria, métodos analíticos e indicadores*, se celebró del 18 al 22 de septiembre de 2023. Se realizó una convocatoria pública en la que se solicitaron datos y la participación de expertos para fundamentar este trabajo³. Posteriormente se publicó un resumen de las conclusiones de la reunión⁴. El informe completo se publicará más adelante como parte de la Serie de evaluación de riesgos microbiológicos (ERM) de la FAO/OMS. Se celebró una segunda reunión de

² FAO y OMS. 2022. Orientación técnica para el desarrollo de los aspectos relativos a las zonas de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos. Segunda edición. Serie Inocuidad y calidad de los alimentos N° 5A, Roma. <https://doi.org/10.4060/cb5072es>

³ FAO y OMS. Call for experts and data on microbiological risk assessment of viruses in foods (Convocatoria de expertos y datos sobre la evaluación del riesgo microbiológico de los virus en los alimentos) <https://www.fao.org/3/cc4295en/cc4295en.pdf> (en inglés).

⁴ FAO y OMS. [Joint FAO/WHO Expert Meeting on microbiological risk assessment of viruses in foods. Part 1: Food attribution, analytical methods, and indicators. Summary and conclusions, 2023](#) (Reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre la evaluación del riesgo microbiológico de los virus en los alimentos. Parte 1: atribución alimentaria, métodos analíticos e indicadores. Resumen y conclusiones, 2023) (en inglés).

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

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

3. Principales cuestiones que se deben tratar

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

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

La ampliación del ámbito de aplicación de la norma puede dar lugar a una reorganización de los anexos por productos de conformidad con el último resumen ejecutivo de las JEMRA, es decir, mariscos, productos frescos y congelados, alimentos preparados y alimentos listos para el consumo, y carne de cerdo y de animales de caza silvestre. Además, esta revisión también asegurará la armonización completa con los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) (revisados en 2022).

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

Criterio general

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

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

Criterios aplicables a las cuestiones de carácter general

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

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

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

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

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

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

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La norma CXG 79-2012 revisada seguirá complementando los textos existentes del Codex. Entre ellos, cabe mencionar los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CXC 52-2003) y el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003). La ampliación de su ámbito de aplicación para incorporar más combinaciones de virus y alimentos podría complementar otros documentos del Codex, como el *Código de prácticas de higiene para la carne* (CXC 58-2005). Además, también será pertinente para este trabajo de revisión la labor que se está realizando con el fin de armonizar los textos del Codex elaborados por el CCFH con el texto revisado de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969). Por otra parte, en este proceso de revisión se tendrán en cuenta asimismo las *Directrices para el uso y reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos* (Sección general y Anexo I sobre productos frescos, adoptadas por el 46.º período de sesiones de la CAC), así como el Anexo II sobre productos pesqueros (en el trámite 2/3).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE *CAMPYLOBACTER* Y *SALMONELLA* EN LA CARNE DE POLLO (CXG 78-2011)

1. Objeto y ámbito de aplicación de la norma

El objeto y el ámbito de aplicación del trabajo es la revisión y actualización de las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011). Esta revisión proporcionará opciones para la gestión de riesgos basadas en el asesoramiento científico más reciente de la FAO/OMS e incorporará aspectos pertinentes de la última 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

A petición del CCFH, la FAO/OMS, a través de las JEMRA, reunió dos paneles de expertos para proporcionar asesoramiento científico sobre *Campylobacter* y *Salmonella* en la carne de pollo (del 12 al 16 de septiembre de 2022 y del 6 al 10 de febrero de 2023, respectivamente) y observó varios avances críticos que se habían producido en la última década. Cabe citar, entre otros:

Campylobacter

- Los enfoques de bioseguridad y gestión de la producción que emplean múltiples buenas prácticas de producción, como prácticas de higiene y saneamiento, que pueden mejorar el control de *Campylobacter* en pollos destinados a la producción de carne.
- La incorporación de medidas de mitigación del riesgo de contaminación por *Campylobacter* en los lugares de producción primaria, como una despoblación parcial, la gestión de las camas, la duración del período de inactividad, la proximidad a otros animales de cría y la edad en el momento del sacrificio.
- Los aditivos para piensos y agua, como ácidos grasos de cadena corta, ácido peroxiacético (PAA) y ácido caprílico.
- La revisión de las intervenciones en la elaboración para contemplar los efectos de la elaboración e intervenciones previas a la recolección diseñadas para reducir la carga de patógenos en las parvadas entrantes.
- La revisión de intervenciones como la refrigeración o congelación de canales para reducir la carga de *Campylobacter* en pollos de engorde.

Salmonella

- Se deberían actualizar las directrices para incorporar el acceso controlado a las parvadas reproductoras, reconociendo los factores de mayor riesgo del acceso y las repercusiones posteriores de las parvadas contaminadas con *Salmonella*. Se recomienda aclarar el uso de compuestos de limpieza y desinfectantes como buenas prácticas de higiene (BPH). Los incentivos económicos pueden promover la adopción de las BPH y esto se debería reflejar en un documento actualizado del Codex.
- Las directrices actualizadas para el control de *Salmonella* en la carne cruda de aves de corral reflejan los debates sobre el uso de datos cuantitativos para evaluar el control del proceso durante el trayecto de la granja a la mesa, y existe una necesidad adicional de perfeccionar los paradigmas de análisis para examinar con mayor atención los patógenos de interés para la salud pública, con el fin de garantizar la inocuidad para el público en general. Es necesario continuar trabajando para mejorar la tecnología disponible y las aplicaciones científicas antes de que se puedan implantar estas técnicas. Es necesario revisar las intervenciones y su papel en la prevención de la contaminación, lo cual incluye, entre otros aspectos, la respuesta a los recientes informes sobre salmonelosis por consumo de hígado de aves de corral y la infección por *Salmonella* que provoca osteomielitis.
- Es necesario continuar investigando para producir vacunas disponibles comercialmente que no afecten negativamente la duración de la vida de los pollos ni el tiempo de entrada en el matadero y la elaboración de los pollos de engorde.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

El nuevo trabajo pretende actualizar las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* basándose en la información científica más reciente, e incorporar los aspectos pertinentes de los

Principios generales e higiene de los alimentos (CXG 1-1969) (revisados en 2022). Estas directrices proporcionarán orientación sobre la determinación de las alternativas de gestión del riesgo y las herramientas de gestión del riesgo más adecuadas.

El nuevo trabajo tendrá en cuenta factores pertinentes para el control de *Campylobacter* y *Salmonella*, entre otros, los siguientes:

- La necesidad de realizar intervenciones previas a la recolección para reducir la carga de patógenos antes de realizarla, con el fin de abordar el riesgo de transmisión horizontal y vertical, junto con los informes recientes de enfermedades asociadas con la carne de órganos que se pueden abordar mediante el establecimiento de controles durante la cría de la parvada.
- Las intervenciones prácticas que pueden utilizarse para reducir los riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas al consumo de carne de aves de corral incluyen la intervención previa a la recolección, como el tratamiento de los piensos, así como los tratamientos posteriores a la recolección, como las intervenciones antimicrobianas o de goteo de ácidos orgánicos.
- Los métodos de seguimiento microbiológico, en particular, los enfoques de control y seguimiento de procesos basados en métodos moleculares.
- 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 patógenos por serotipos y, eventualmente, por *loci* asociados a la virulencia.

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

Criterio general

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

El nuevo trabajo propuesto 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 campilobacteriosis y salmonelosis.

Criterios aplicables a las cuestiones de carácter general

a) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional

Las CXG 78-2011 revisadas pueden ayudar a los países a adoptar prácticas para mitigar el riesgo de *Salmonella* y *Campylobacter* patógenos en la carne de pollo, promoviendo prácticas internacionales de comercio equitativo.

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

El Codex ya ha emprendido trabajos de gestión de riesgos sobre *Campylobacter* y *Salmonella* spp. en la carne de pollo.

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

Existen algunas pruebas del aumento de las tasas de enfermedad asociadas a cepas de *Campylobacter* y *Salmonella*. La orientación del Codex contribuye de forma decisiva a reducir la carga que suponen la salmonelosis y campilobacteriosis 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. Este trabajo es pertinente para la Meta 1 del Plan estratégico del Codex para 2020-2025, "Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas", y en particular, para el Objetivo estratégico 1.2, "Establecer el orden de prioridad de las necesidades y las cuestiones emergentes", cuyo resultado es una "Respuesta oportuna del Codex a las cuestiones emergentes y a las necesidades de los miembros". Este trabajo resolverá la falta de orientaciones, en particular, a la luz de la nueva información proporcionada por las JEMRA.

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

La revisión de las orientaciones específicas sobre la presencia de *Campylobacter* y *Salmonella* patógenos en la carne de pollo complementará los textos vigentes del CCFH, entre otros, de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXG 1-1969).

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

El CCFH realizó una petición de asesoramiento científico experto y se organizaron dos reuniones de las JEMRA, cuyos informes se encuentran en la fase final de realización. Sin embargo, durante la revisión, es posible que el CCFH necesite más asesoramiento científico para validar la redacción de las intervenciones propuestas.

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

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 superar los cinco años.

Supeditado a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 47.º período de sesiones en 2024, se espera que el nuevo trabajo pueda acelerarse (es decir, dentro de dos reuniones del CCFH).

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO PARA LA 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)

1. Objeto y ámbito de aplicación de la norma

El objeto y ámbito de aplicación del trabajo es la revisión y actualización de las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007) con el fin de asesorar a las autoridades competentes y a los operadores de empresas de alimentos (OEA) sobre un marco para el control de *L. monocytogenes* en los alimentos listos para el consumo. Además, como todos desempeñan un papel en la reducción del riesgo de listeriosis transmitida por los alimentos, CXG 61-2007 proporcionará asimismo información con este fin a los consumidores. Esta revisión se basará principalmente en el asesoramiento científico más reciente de las JEMRA e incluirá también aspectos pertinentes del texto revisado de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).

La intención original de CXG 61-2007 no se verá alterada.

2. Pertinencia y oportunidad

En 2020, en una Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) que se celebró en la modalidad virtual, se examinaron datos recientes sobre *L. monocytogenes* para evaluar la necesidad de modificar, actualizar o elaborar nuevos modelos y herramientas de evaluación de riesgos para este patógeno. En 2019 se realizó una convocatoria pública en la que se solicitaron datos y la participación de expertos para fundamentar este trabajo⁵.

En 2022 se publicó un informe completo de la reunión, titulado *Listeria monocytogenes* en los alimentos listos para el consumo (LPC): atribución, caracterización y vigilancia (Serie de evaluación de riesgos microbiológicos (ERM) n.º. 38; ERM38)⁶, en el que se recomendó, principalmente, ampliar las futuras evaluaciones de riesgo de *L. monocytogenes* en alimentos LPC a diversos subgrupos de productos, incorporar una perspectiva que abarcara desde la producción primaria hasta el consumo y revisar los grupos de población susceptibles. Se identificaron varias carencias graves en el actual modelo de evaluación de riesgos de las JEMRA, y el grupo de expertos acordó conjuntamente que sería provechoso actualizar el modelo para que sirviera de base a las estrategias de análisis de riesgos, incluidas las de los países de ingresos bajos y medios.

En la 52.^a reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), celebrada en 2022, el Comité respaldó la propuesta de que las JEMRA realizaran evaluaciones completas del riesgo de *L. monocytogenes* en los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo. Por lo tanto, el 29 de abril de 2022 se publicó una segunda convocatoria de datos y expertos⁷ con vistas a la celebración de dos reuniones, una en 2022 y otra en 2023. Posteriormente se publicaron los resúmenes y conclusiones de ambas reuniones, con recomendaciones y consideraciones que servirían de base para una posible revisión de CXG 61-2007. El informe completo de las reuniones sobre la evaluación del riesgo microbiológico de *L. monocytogenes* en los alimentos está pendiente de publicación.

La nueva información científica proporcionada por las JEMRA justifica la necesidad y la oportunidad de revisar CXG 61-2007.

⁵ FAO y OMS. 2019. Convocatoria de expertos y datos sobre la evaluación del riesgo microbiológico de *Listeria monocytogenes* en los alimentos listos para el consumo (LPC): atribución, caracterización y vigilancia. (Disponible únicamente en inglés.) <https://www.fao.org/3/ca7352en/ca7352en.pdf>

⁶ FAO y OMS. 2022. *Listeria monocytogenes* en los alimentos listos para el consumo (LPC): atribución, caracterización y seguimiento. Informe de la reunión. Serie de evaluación de riesgos microbiológicos n.º. 38. Roma. (Disponible únicamente en inglés.) <https://doi.org/10.4060/cc2400es> o <https://www.who.int/publications/i/item/9789240034969>.

⁷ FAO y OMS. 2022. Convocatoria de expertos y datos sobre la evaluación del riesgo microbiológico de *Listeria monocytogenes* en los alimentos. (Disponible únicamente en inglés.) <https://www.fao.org/3/cb9930en/cb9930en.pdf> o <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-and-data-on-microbiological-risk-assessment-of-listeria-monocytogenes-in-foods>.

Aunque es probable que los principios fundamentales de la versión original de CXG 61-2007 sigan siendo en gran medida los mismos, el documento revisado continuará proporcionando asesoramiento actualizado a las autoridades competentes sobre un marco para el control de *L. monocytogenes* en alimentos LPC, con vistas a proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

El nuevo trabajo se propone actualizar CXG 61-2007 basándose en la información científica más reciente. Las directrices de CXG 61-2007 proporcionarán asesoramiento a las autoridades competentes y los OEA sobre un marco para el control de *L. monocytogenes* en alimentos LPC. Además, ofrecerán información de interés para el sector de la alimentación, los consumidores y otras partes interesadas pertinentes. Todos los actores desempeñan un papel en la reducción del riesgo de listeriosis transmitida por los alimentos.

El nuevo trabajo debería tener en cuenta diversos factores pertinentes para el control de *L. monocytogenes*, entre los que se cuentan los siguientes:

- Las actividades en la producción primaria, entre otras, la necesidad de que los operadores de empresas de alimentos (incluidos los productores primarios) apliquen medidas de control eficaces adecuadas a sus operaciones.
- La información nueva y pertinente que se debe tener en cuenta a lo largo de todo el proceso que va desde la producción primaria hasta el consumo en relación con la gestión de los recursos, el control del tiempo y la temperatura, las prácticas de higiene del medio y las variaciones climáticas.
- Los métodos de control microbiológico, como los enfoques moleculares o genómicos como complemento de los métodos de cultivo convencionales.
- Las prácticas de consumo y la importancia de los factores que influyen en el riesgo de listeriosis en las distintas regiones del mundo, como los problemas de salud subyacentes, los factores socioeconómicos y los factores culturales y del comportamiento.
- Cualquier otra información científica nueva de la que se disponga, entre otros, nuevos modelos de evaluación de riesgos y brotes de listeriosis.

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

Criterio general

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

El nuevo trabajo propuesto contribuirá en gran medida a apoyar a las autoridades competentes y a los operadores de empresas de alimentos en la aplicación de medidas de control contra *L. monocytogenes*, que es un microorganismo mundial de importancia para la salud pública presente en alimentos LPC.

Criterios aplicables a las cuestiones de carácter general

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

El amplio ámbito de aplicación de CXG 61-2007 en cuanto a los alimentos que ella abarca sugiere repercusiones mundiales en el comercio de alimentos. Se espera que la actualización de CXG 61-2007 ayude a los países a adoptar prácticas para reducir el riesgo de listeriosis y respalde las prácticas internacionales de comercio equitativo.

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

Las JEMRA ya han iniciado una labor sobre *L. monocytogenes* en los alimentos. El Manual Terrestre de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) cuenta con un capítulo ([capítulo 3.10.5](#)) dedicado a los métodos de detección e identificación de *L. monocytogenes* (última revisión de mayo de 2021).

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

Se han notificado numerosos casos de listeriosis en todo el mundo, por lo que se trata de un problema de escala global. A lo largo de todo el proceso, desde la producción primaria hasta el consumo, existen múltiples

vías a través de las que se pueden contaminar con *L. monocytogenes* una amplia gama de alimentos. La CXG 61-2007 es fundamental para contribuir reducir la carga que supone la listeriosis para la salud pública.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

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

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

La revisión y actualización de CXG 61-2007 responde a las recomendaciones de las JEMRA indicadas en el documento ERM38 y a la información reciente que tiene implicancias para el control de *L. monocytogenes* en alimentos LPC. Este trabajo resolverá la falta de orientaciones, en particular en relación con la producción primaria.

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

Siguiendo las recomendaciones científicas de las JEMRA, se ha marcado la revisión y puesta al día de CXG 61-2007 para proporcionar asesoramiento actualizado que permita controlar la *L. monocytogenes* en alimentos LPC a lo largo de toda la cadena alimentaria. La CXG 61-2007 seguirá proporcionando principios importantes a los que atender para reducir el riesgo de listeriosis, los cuales se pueden aplicar mediante los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos. Durante este proceso de revisión, se tendrán en cuenta los avances en la información científica disponible recientemente, con las aportaciones de los países miembros.

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

El hecho de que en el comercio de alimentos se haga uso práctico de las normas y textos afines del Codex, basados en fundamentos científicos, contribuye a un alto nivel de inocuidad alimentaria. La actualización y la revisión del texto de CXG 61-2007 debería promover una mejor comprensión y aplicación de sus principios a escala internacional.

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

La revisión y actualización del texto de CXG 61-2007 debería generar interés, y la participación en este proceso estará abierta a todos los miembros, con el fin de que las aportaciones que se reciban sean constructivas y pertinentes.

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

La revisión y actualización consensuada del texto de CXG 61-2007 se llevarán a cabo con eficacia y transparencia para su oportuna adopción. Es probable que los debates iniciales tengan lugar a través de un grupo de trabajo electrónico (GTE) con objeto de establecer un marco y un enfoque para emprender esta actualización. Se fomentará una amplia participación, ya que se utilizarán tecnologías web gratuitas. Las últimas versiones de los textos se traducirán a las lenguas oficiales del Comité con anterioridad a sus reuniones anuales.

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

La revisión de CXG 61-2007 complementará los textos vigentes del CCFH. En este sentido, la actualización de CXG 61-2007 tendrá en cuenta, por ejemplo, la revisión de 2022 de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y la revisión de 2013 de los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997) a fin de hacer referencia a la información más reciente y prestar una atención especial a la *L. monocytogenes* en los alimentos LPC, en la medida en que sea necesario.

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

Dado que las JEMRA ya han formulado recomendaciones para la actualización de CXG 61-2007, se utilizarán estas últimas como base para el trabajo. Con el fin de mantener la coherencia entre todos los textos vigentes del CCFH que hacen referencia a los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el CCFH probablemente colaborará con los miembros que dirigen la revisión y actualización de estos documentos y tendrá en cuenta asimismo el trabajo en curso sobre la armonización de los textos elaborados por el CCFH con los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).

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

No se prevé asesoramiento científico adicional por parte de expertos.

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

Siempre que el CCFH llegue a un acuerdo en su 54.^a reunión de 2024 y la CAC, en su 47.^o período de sesiones, manifieste su aprobación en 2024, es posible que el nuevo trabajo se someta a consideración en la 55.^a reunión del CCFH en el trámite 4, en función del calendario de esta reunión, y posteriormente avance al trámite 5 en la 56.^a reunión del CCFH, y al trámite 5/8 en la 57.^a reunión del CCFH. El plazo previsto, es decir, tres reuniones del CCFH, se debe a que las JEMRA están cerca de concluir su labor de asesoramiento científico.